Die Hausfrau

Gattin und Mutter.

LIBRARY OF CONGRESS.

Chap. TX721 Copyright No.

Shelf. H37

UNITED STATES OF AMERICA.

Dritte Extra Prämie des „Herold."

Die Hausfrau,

Gattin und Mutter.

Praktische Anleitung

für deutsch-amerikanische Hausfrauen in Stadt und Land,
zur Führung von Haushaltungen,
zur Pflege und Erziehung der Kinder, u. s. w.

Werthvolle Winke für Jedermann,
das Eheleben, das Heim
allen Familiengliedern angenehm zu machen.

15.19
9572

Verlag von W. W. Coleman.

Milwaukee, Wis.

NEW YORK. DETROIT, MICH.

1876
(1886)

TX721
.H37

Entered according to Act of Congress in the year 1879,
by W. W. COLEMAN,
in the Office of the Librarian of Congress at Washington, D. C.

Vorwort.

Und drinnen waltet
Die züchtige Hausfrau,
Die Mutter der Kinder,
Und herrschet weise
Im häuslichen Kreise.
Und lehret die Mädchen,
Und wehret den Knaben,
Und regt ohne Ende
Die fleißigen Hände,
Und mehrt den Gewinn
Mit ordnendem Sinn.
Und füllet mit Schätzen die duftenden Laden,
Und dreht um die schnurrende Spindel den Faden
Und sammelt im reinlich geglätteten Schrein
Die schimmernde Wolle, den schneeigen Lein,
Und füget zum Guten den Glanz u. den Schimmer
Und ruhet nimmer.

Schiller's Lied von der Glocke.

Die Familie ist die Grundlage der Gesellschaft. Sie ist die Quelle, die alles Leben befruchtet. Von ihr geht alles Streben aus und in ihr mündet es. Die ersten Eindrücke, die das Kind in der Familie erhält, die Erziehung, die sittliche Grundlage und die geistigen Anregungen, — sie alle gehen vom Familienleben aus. Hält ein sittliches Band die Familie zusammen, dann wird dem Knaben eine gute Erziehung zu Theil und die Bahn zu einem guten Lebensziel eröffnet. Wirkt auf die zarte Mädchenseele die gute, verständige Mutter ein, dann gestaltet sich das Mädchen zur edlen Jungfrau und diese wird eine brave Frau und Gattin. Fluch und Segen liegen meist in der Mutter Hand. Ist auch der Mann das Haupt der Familie, so liegt doch sein Wirkungskreis mehr außerhalb des Hauses. Die Hausfrau allein ist die vorzügliche Trägerin des Familienlebens. Ihr fällt die erste Sorge für das Kind anheim, ihr die Sorge für den Haushalt und die Aufgabe, dem Gatten das Heim, den Familienkreis, zu einer Stätte des Glückes und des Friedens, zu einem Ruheplatze zu machen, wo er von des Tages Mühen und Lebenskämpfen ausruhen kann.

Sicherlich wird es die deutsch-amerikanische Frau freudig begrüßen, wenn ihr im vorliegenden Buche ihre Mission erklärt, ihr die Aufgabe ihres Geschlechtes und ihr Wirkungskreis im gesammten häuslichen Leben geschildert wird. Hier tritt vor das geistige Auge der Frau die Mutter mit ihren erhabenen Pflichten und hohen Aufgaben an der Wiege und in der Kinderstube, die

Dame in ihrem Verhältniß zur Verwandtschaft und Welt. Aber damit ist der Beruf der Frau noch lange nicht erfüllt. Die Frau entfaltet ihre volle Weiblichkeit und erfüllt ihre Mission erst als Hausfrau.

Durch dieses Buch wird sie in die Geheimnisse der Küche, des Kellers, des Gartens, der Molkerei, des Geflügelhofes eingeweiht, deren großes Gebiet durch weiblichen Sinn belebt wird. In ihm wird sie durch die weiten Räume des gesammten Haushaltes geführt, dem nur die haushälterische, fürsorgliche, sparsame Frau Weihe und Zauber verleiht. Die Frau, die mit innigem Verständniß in ihrem Wirkungskreise schafft, macht das Heim zum Blumengarten für den Gatten, fesselt ihn an das Haus und bietet ihm das wahre Familienglück, während sie sich selbst ihr Leben verschönert und glücklich gestaltet.

Dieses Buch behandelt das ganze umfangreiche Gebiet des Hauswesens. Es schildert die Mutter, die Erzieherin, die Gattin, die Herrin, die Wirthin, die Köchin u. s. w. Es ist die Arbeit langer Zeit und die Frucht vieler Erfahrungen. Für dasselbe wurden zur Mitarbeiterschaft die besten Kräfte in den Vereinigten Staaten herangezogen, lieferten Pädagogen und kundige Frauen werthvolle Beiträge, und wurden die besten bisher erschienenen Werke benutzt. Der Herausgeber hat weder Zeit noch Mühe gespart, um ein Werk zu schaffen, das für das Mädchen und die alleinstehende Frau ein Leitstern, für die Hausfrau aber ein Hausschatz sein soll, ein treuer Lehrer, Freund und Berather.

Wenn die Frau sich ihres Berufes voll und ganz bewußt ist, dann erreicht sie jene erhabene Stufe, durch die sie eine Zierde ihres Geschlechtes bildet, wird sie zu jenem weiblichen Wesen, dessen hohen Sinn unser Goethe mit dem schönen Ausspruch feiert:

Willst Du genau erfahren, was sich ziemt,
So frage nur bei edlen Frauen an!

Und erst wenn die Frau durch Pflicht und Arbeit diesen Beruf erfüllt, blüht ihr das irdische Glück, die häusliche Zufriedenheit. Dann zählt sie zu jenen herrlichen Frauengestalten, für die der unsterbliche Schiller das Wort führte, als er den Männern zurief:

Ehret die Frauen! Sie flechten und weben
Himmlische Rosen in's irdische Leben.

Deutscher Frauensinn, die schönste, herrlichste Blüthe des germanischen Stammes, beseelt ja unsere deutsch-amerikanischen Frauen.

So ziehe denn dieses Buch hinaus in die große, weite Welt und finde seinen Weg in die Heimstätten deutschen Lebens. Dort walte es als ein guter Geist und beseele unsere Frauen.

Für sie ist es geschrieben. Ihnen sei es gewidmet von

dem Herausgeber.

Milwaukee, im November 1879.

Die Familie.

Das eheliche Glück.

Man nennt das eheliche Leben „die Schule aller Schulen"; in derselben sollte die Frau durch den Mann, der Mann durch die Frau geläutert werden. Wohl ihnen, wenn der Standpunkt erreicht wird, durch welchen ein Geist, ein Streben sie auf immer verbindet. Wohl der Gattin, welche im Besitze eines Mannes ist, der ihr als wirkliche Stütze, als nachahmungswürdiges Beispiel auf dem Lebenswege vorangeht! — Wohl der Gattin, welche durch treue Pflichterfüllung sich der Liebe und Achtung ihres Gatten bis an das Lebensende würdig zeigt, und Beides im vollsten Maße genießt. Möchte die glückliche Gattin ihr Loos stets zu schätzen wissen, und durch Fügsamkeit, liebende Sorgfalt und Pflichttreue unaufhörlich ihren Dank bethätigen.

Kein Leben vergeht ohne Trübsal. In den glücklichsten Verhältnissen giebt es trübe Zeiten, Kreuz und Leid; wo aber der Frieden in der Ehe nicht fehlt, wo Mann und Weib im wahren Sinne des Wortes Eins sind, da wird alles Ungemach leichter ertragen werden. Leider bildet aber die Erziehung der jungen Mädchen und Söhne in neuerer Zeit nicht immer die Grundlage zum häuslichen Glücke. Möge die Hausfrau, welcher dies Buch gewidmet ist, eingedenk sein der alten deutschen Sitte, ihre Töchter in Küche und Keller einzuführen und dieselben mit den vielfachen Beschäftigungen des häuslichen Schaffens bekannt zu machen, und sie für ihren künftigen Beruf als Gattin, Mutter und Hausfrau vorzubereiten.

Kein Hausvater wird seinem Sohne, welcher noch nicht genügende Geschäftskenntnisse besitzt, ein Geschäft übergeben, und doch sehen wir — insbesondere in amerikanischen Kreisen — Mutter ihre Töchter getrost und herzlos dem Manne und somit ihrem Berufe hingeben, sie auf gut Glück ihrem Schicksale überlassend. Wie darf man sich wundern, wenn solche junge Frauen, die unbekannt mit dem praktischen Leben und den vielen Lebensbedürfnissen sind, diese nicht mit den bestehenden pecuniären Verhältnissen in Einklang zu bringen verstehen. Die unterrichtete Hausfrau dagegen bringt die mannigfachen Vortheile mit in die Ehe, welche geregelte häusliche Einrichtung, verhältnißmäßige Eintheilung, Umsicht, Fleiß und Sparsamkeit zu gewinnen vermögen. Wenn die Hausfrau die verschiedenen Winke, welche dies Buch enthält, berücksichtigt, die Pflichten der Frau treu erfüllt, so wird sie ihres Mannes Mühen erleichtern, ein glückliches Familienleben führen und sich und den Ihrigen eine möglichst sorgenfreie Zukunft schaffen.

Vor allen Dingen gehört zu einem dauernden häuslichen Glück: Offenheit und Wahrheit. Die Verheimlichung bestehender untergeordneter Verhältnisse seitens der Männer sind jedenfalls zu mißbilligen. Ueberschätzung der Vermögensverhältnisse führt zu Sorglosigkeit und später zu um so größerer Sorgenlast. Von Anfang an strecke man sich nach der Decke, nur dann kann Alles so eingerichtet werden, daß in einem Punkte der Lebensweise nicht auf Kosten der andern gespart zu werden braucht.

Die Ausgaben junger Eheleute werden von Jahr zu Jahr größer, sie müssen daher von vornherein mit der Einnahme verglichen und beide im richtigen Verhältnisse erhalten werden. Begüterten steht es wohl an, Andere von ihrem Reichthum mitgenießen zu lassen, Handwerkern, Kaufleuten u. a. m. einen guten Verdienst zukommen zu lassen, daß Handel und Wandel nicht durch Knauserei verkümmern.

Was nun Angestellte, Handwerker, Professionisten u. s. w. anbelangt, so sollten dieselben ihren Frauen von Anfang an eine mäßige Summe Geldes, sobald sie ihren Gehalt bekommen, wöchentlich zur Bestreitung der Haushaltsunkosten zur Verfügung stellen. Diese Summe könnte gleichzeitig zur Anschaffung von Kleidern; zur Deckung etwaiger Miethe u. s. w., dienen. Die junge Frau wird dadurch zur nöthigen Selbstständigkeit gelangen, mehr Freude am Hauswesen und mehr Lust an Ersparnissen gewinnen, als wenn ihr das Geld für jede einzelne Ausgabe vom Manne zugetheilt wird.

Was landwirthschaftliche Haushaltungen anbetrifft, deren Bestehen größtentheils auf eignen Erzeugnißen beruht, oder Haushaltungen von Geschäftsleuten, so wird die junge Hausfrau bei selbstgezogenen Producten, oder aus dem Geschäfte genommenen Waaren, stets deren Geldwerth im Auge behalten müssen.

Offenheit und Wahrheit muß unter Eheleuten herrschen, aus Verheimlichung entstehen manchmal Schulden, durch diese Zwietracht, Kummer und Noth. Das sollten auch die Männer bedenken!—Durch Offenheit kann Liebe, Frieden und Glück gesichert werden und beide, Mann und Frau, stark machen zu ihrem Tagewerk.

Borgen macht Sorgen! Man bezahle deshalb lieber Alles baar. Wer alles ausgegebene Geld aufzeichnet—um so besser!—Er kann dann mit der anderen Ehehälfte überlegen, von welchen Dingen zu viel verbraucht wurde, und weisere Einrichtung für die Zukunft treffen. Die Frau wird gewiß dazu bereit sein, wenn sie sieht, daß auch der Mann rücksichtsvoll überflüßige Ausgaben zu vermeiden sucht.

Das Gesellschaftsleben, welches für lebensfrohe junge Frauen so viel Verlockendes hat, namentlich wenn des Mannes Eitelkeit in einem glänzenden Auftreten seiner schönen Gattin sich gefällt, ist ebenfalls eine gefährliche Klippe für das häusliche Glück, und oft werden die zu Gebote stehenden Mittel überschätzt, die zur Bekleidung, Bewirthung, zum Mitmachen u. a. m. erforderlich sind. Jeder jungen Frau ist es zu rathen, ihr Vergnügen, ihr Glück im häuslichen Leben zu begründen. Vor Allem lasse sie es sich angelegen sein, den Mann für eine angenehme Häuslichkeit zu gewinnen. Der Mann muß das häusliche Glück schaffen helfen; nicht genug, Gatte und Vater zu sein, er muß auch jene ehrenhafte Stellung als Haus- und Familienvater damit verbinden. Was könnte einem Familienvater mehr am Herzen liegen, als seinen Kindern eine gute Erziehung zu geben, und nach besten Kräften für deren Fortkommen zu sorgen. Er muß vor allen Dingen Herr seiner selbst sein, er muß durch

Nachdenken, Regsamkeit und Fleiß die Thatkräfte des Mannes wach erhalten; hat derselbe nicht das erwünschte Vorbild am eigenen Vater gehabt, so sporne ihn die Flamme auf dem eigenen Heerde an zu einem ehrenvollen Lebenswandel, und bemühe er sich, seinem ganzen Hause ein nachahmungswerthes Beispiel zu geben. Es darf ihn nicht von seinem Vorsatze abbringen, wenn seine früheren Genossen ihn necken und auf den Pantoffel hinweisen. Möchten die Männer nur um sich blicken, und an den vielen Beispielen erkennen, wie durch Aushäusigkeit das eheliche Glück gestört wurde. Möge der Gatte dem Weibe das Leben und die unzähligen großen und kleinen Pflichten, welche der Beruf als Gattin, Mutter und Hausfrau von demselben fordert, durch wirkliche Liebe, Theilnahme und Rücksichten erleichtern.

Das Bekritteln dieser oder jener Sache ist an und für sich schon nicht schön; unter keinen Umständen aber sollte es in Gegenwart von Kindern oder Dienstboten geschehen; denn dadurch geht die Achtung und Autorität verloren. Auf Letzteres wird im Allgemeinen zu wenig Werth gelegt. Der Beruf der Frauen ist selbst in den glücklichsten Lagen weit schwieriger, als Mancher es sich denkt, denn nach allen Seiten hin werden Ansprüche an sie gestellt. Am schwierigsten ist die Lage der unkundigen Frau. Sie, die Jungfrau, scheidet auf immer aus ihrem heiter-schönen sorglosen Jugendleben, welches ihr so viele ungetrübte Tage bot. Jetzt kann des Mannes treue Liebe ihres Lebens Mühen erleichtern und sie willig und geschickt machen zu jedem Werk; aber keine junge Frau wird gleich Alles vollkommen ausführen und besorgen können, wenn auch Mittel und Wege dazu in diesem Buche geboten werden. Vernünftige Männer werden daher von ihren Frauen, die sich bemühen, einer treuen Pflichterfüllung nachzukommen, nicht zu viel verlangen, sondern ihnen liebevolle Rücksicht beweisen, die den Frauen Muth und Kraft giebt und beiderseitiges Glück begründet. In unseren Tagen der Sucht nach dem „Schnell reich werden" hat schon Mancher sich in Speculationen eingelassen, die nicht erfolgreich waren. Wohl Dem, der dem Grundsatze huldigt: Baar zu zahlen für alle Lebensbedürfnisse; er wird dadurch mancher Verlegenheit fern bleiben, ein sorgenfreies Leben führen, und, wenn auch nicht schnell, so doch langsam zum Wohlstand gelangen. Auch der beste Familienvater wird niemals ganz verschont bleiben von Sorgen und Ungemach; vor selbstverschuldeten Leiden aber sollte er sich immer in Acht nehmen.

Es möge hier gestattet sein, der jungen Frau noch einige Winke für das häusliche Leben zu geben. Die Verwöhnungen und Vergötterungen im Brautstande können nicht fortbestehen; in der Ehe zeigt sich das Leben wie es ist, Mann und Frau erscheinen in ihrer eigentlichen Gestalt. Damit sind dann nicht selten Enttäuschungen verbunden und es gehört oftmals eine längere Zeit dazu, ehe sich beide recht kennen gelernt und verstanden haben. Besonders ist dies bei einem schroffen oder aufbrausenden Charakter des Mannes anzunehmen, wo es leicht zu beleidigenden Worten führen kann, die um so tiefer kränken dürften, als vordem nur Aufmerksamkeit, zarte Rücksicht und Liebesbezeigungen von ihm ausgingen. Sucht die Frau in solchen Augenblicken sich zu beherrschen und übt eine der schönsten weiblichen Tugenden—die Nachgiebigkeit, so darf sie überzeugt sein, daß der Mann in den meisten Fällen ihre Schonung und Mäßigung zu schätzen weiß und sie nur noch treuer lieben wird.

Nichts möchte vielleicht ungünstiger auf das häusliche Glück einwirken, als wenn die Frau bei unangenehmen Vorfällen, wie solche im Laufe des Tages mehr oder weniger vorkommen, sich nicht zu überwinden sucht. Möchte sie es

auch hintennach bereuen, den Mann durch ihre böse Laune geplagt zu haben, möchte auch derselbe es ihr nicht nachtragen; jede böse Laune und das damit verbundene Schmollen aber ist eine Verletzung des guten Verhältnisses, welches dadurch sicherlich nicht befestigt, wohl aber leicht gelockert werden kann. Geht die Frau ernstlich gegen ihre Verstimmungen an, sucht sie ihre eigenen Mängel und Schwächen zu bekämpfen, so wird sie für ihre ganze Umgebung ein nachahmungswerthes Vorbild sein und so auch auf ihren Mann am besten einwirken können. Das Benehmen der Frau darf nie den Ton der Herrschsucht annehmen. Der Mehrzahl der Frauen wird es nicht einfallen, den Mann beherrschen zu wollen, denn dies entwürdigt die Frauen und verfehlt in den meisten Fällen den Zweck. Der brave Mann wird seinerseits aber auch die Rechte der Frau ehren. Die Männer haben nicht weniger ihre Eigenheiten, als die Frauen. Eine vernünftige Gattin sucht nicht nur das zu vermeiden, wodurch sie Anstoß giebt, sondern sie weiß auch ihren Mann zu nehmen, gleichwie es wünschenswerth ist, daß der Mann die Frau verstehe. Sie kennt seine Eigenthümlichkeiten und wird stets ruhig und würdig mit ihm sprechen, anstatt in reizbar stichelnder Weise, was nur Erbitterung zur Folge haben kann.

Niemals auch darf sie in einem aufgeregten Zustand des Mannes die Sache, welche ihn reizte, vertheidigen, und hätte er das größte Unrecht. Hilft ein ruhig begütigendes Wort nicht, so macht gänzliches Schweigen am ersten den bösen Worten ein Ende. Nachher in einer ruhigen Stimmung des Mannes spricht dann die Frau ein Wörtchen mit ihm, wohlüberlegt, eindringlich und kurz, und er wird es ihr Dank wissen.

Bei all ihrem treuen Wirken erwarte indessen die liebende Gattin nicht stets Anerkennung von ihrem Manne, so wohl diese auch thun mag. Es gibt im Leben des Mannes ernste und wichtige Stunden, wo sein ganzes Denken in Anspruch genommen wird; bei solcher Ahnung sei es ihr genug, daß sie weiß, sie hat es an stiller Aufmerksamkeit und an gutem Willen nicht fehlen lassen. Und gewiß wird mit seltenen Ausnahmen der Mann das Glück des Besitzes einer guten, liebevollen Gattin anerkennen, er wird sie auch ohne schöne Worte ehren und lieben, vor allen Frauen hochhalten und ihr sein volles Vertrauen schenken.

Fehler des Mannes theile die Gattin Niemandem mit, selbst nicht der vertrautesten Freundin. Ob auch Verhältnisse außergewöhnlicher Natur eintreten —hier muß sie selbst wissen, wie sie in Rücksicht auf den Mann, auf sich selbst und auf die Kinder zu handeln hat. Wenn es irgend möglich, so trenne sie sich nicht von ihm, sie thue keine unüberlegte, zu rasche Schritte und sei—wenn sie Sinnesänderung sieht—im Vergeben und Vergessen unermüdlich. Vor Allem aber darf kein Berühren der Vergangenheit, kein Vorwurf des Geschehenen, kein leidenschaftliches Aufdecken schmerzlich durchlebter Zeiten stattfinden. Was auch vorgefallen sein mag, es muß ruhen für alle Zeiten.

Das Verhältniß zu den Schwiegereltern.

Sehr oft wird der häusliche Frieden getrübt durch das Zusammenleben des jungen Ehepaares mit den Eltern des Mannes oder der Frau. Jedenfalls ist es immer am besten, wenn beide Theile von Anfang an allein wohnen; selbst nahe Anverwandte sollten in erster Zeit der Ehe nicht bei den jungen Eheleuten leben. Diese müssen sich in aller Ruhe kennen lernen, sich aneinander gewöhnen; Eins muß sich in die Eigenthümlichkeiten des Anderen zurechtfinden und bei etwaigen kleinen Streitigkeiten gehört kein Drittes. Wollten die Schwiegereltern

jeden kleinen Zwist schlichten, gar einen Theil tadelnd zurechtweisen oder demselben Vorwürfe machen—sie würden viel mehr schaden, als nützen. Deshalb ist es den jungen Eheleuten ganz besonders anzurathen, niemals Beschwerden übereinander gegen irgend Jemand zu führen, sondern, was zwischen ihnen vorfällt, allein mit einander auszumachen.

Das Verhältniß der jungen Frau zu der Schwiegermutter ist selten so, wie es sein sollte, und wäre es doch bei etwas weniger Ueberhebung und etwas mehr Fügsamkeit seitens der ersteren und etwas mehr Geduld und freundlichem Entgegenkommen von Seiten der Schwiegermutter gewiß nicht so schwer, in Frieden und Eintracht miteinander zu leben. Die Schwiegermutter vergißt meistens, daß sie selbst bei ihrem Eintritt in die Ehe, auch noch nicht die Erfahrung besessen hat, die sie jetzt von der jungen Frau verlangt. Sie meint, dieselbe müsse Alles ebenso gut verstehen, Alles ebenso gut ausrichten, als sie selbst, bemäkelt jede Kleinigkeit, wohl gar in Gegenwart Fremder oder der Dienstboten; dem jungen Ehemanne wird dies oder jenes Tadelnswerthe manchmal nur hinter dem Rücken der jungen Frau zugetragen.

Die junge Frau, deren Freiheit im elterlichen Hause vielleicht zu sehr beschränkt war, glaubt jetzt ganz nach eigener Willkühr handeln zu dürfen, sie will sich dem Willen der Schwiegermutter nicht fügen. Dabei dünkt sie sich sehr klug und im Haushalte erfahren, hält die Ansichten der Schwiegermutter für veraltet, und — macht dabei hunderterlei Dinge falsch. Und so ist der Unfriede da, das häusliche Glück zerstört.

Würden die guten Rathschläge, die wohl oft sehr nöthig sind, mit Liebe und Schonung ertheilt, vielleicht würden sie dann auch freundlich angenommen und befolgt werden. Leider aber ist dies nicht immer der Fall. Aeltere Leute sind ja nicht immer in der Stimmung, wie die Jugend sie liebt. Manchmal durch körperliche Leiden, oder durch ernste, traurige Lebenserfahrungen dazu veranlaßt, sehen sie Alles viel schwerer an, sie erwägen und prüfen, ob sie so, oder anders handeln sollen, während der Jugend die ganze Welt voll Glück und Freude zu sein scheint; während sie oft der Eingebung des Augenblicks folgt und sich nicht den ernsteren Anforderungen des Lebens fügen möchte. Aber bei gutem Willen der jungen Frau wird sich doch ein freundliches Verhältniß herstellen lassen. Sie hüte sich nur vor Allem, sich irgendwelcher Rücksichtslosigkeit gegen die Schwiegereltern schuldig zu machen; nicht theile sie ihrem Gatten jedes vorkommende Mißverständniß mit; nie vergesse sie, daß es ihre Pflicht ist, die Eltern desselben zu ehren, und so viel an ihr liegt, in Frieden mit ihnen zu verkehren. Denn jeder Streit, jedes unbedachte Wort wird das Herz des Mannes schmerzlich berühren, oder ihn gegen seine Eltern aufbringen; erwirbt sie sich aber die Liebe und das Vertrauen der Schwiegereltern, so wird sie sich dadurch auch der Achtung und Anerkennung ihres Gatten erfreuen.

Die junge Frau als Stiefmutter.

Noch Eins ist es, worauf ich diejenige Frau aufmerksam machen möchte, die bei ihrem Eintritte in die Ehe die Verpflichtung übernimmt, den Kindern ihres Mannes aus erster Ehe eine zweite Mutter zu sein. Eine schwere, unendlich schwere Stellung nimmt sie ein und kann dieselbe ihr selbst, wie auch dem Manne und den Kindern eine Quelle großer Leiden, aber auch großen Segens werden.

Es läßt sich nicht beschreiben, wie viel Kinder an einer guten Mutter verlieren, und sollten sie auch wieder in pflichtgetreue Hände gelangen, wahre Mutterliebe kehrt nimmer zurück. Sie, das Element des jungen Lebens, ist es, die für ihre Kinder lebt und wacht, die mit unermüdlicher Sorgfalt und Geduld sie hegt und pflegt; sie ist es, die in gesunden Tagen ihr Glück, in Krankheiten ihr bester Trost ist, die—und wäre sie selbst auch schwach—nicht weicht, mit unwandelbarer Treue Schlaf und Ruhe hingibt, an jedem Hoffnungsstrahle ihre ermatteten Kräfte aufrichtet und dann wieder zu neuen Anstrengungen Muth und Kraft gewinnt. Ja, eine Mutter kann für ihre Kinder Alles entbehren, ihr ganzes Leben ist eine Selbstverleugnung, eine Hingebung. Aber sie—die edlere Mutterliebe auch ist es, die ein stets wachsames und offenes Auge hat für die Unarten ihrer Kinder, die ihre Schritte mit der Liebe, dem nöthigen Ernst verbindet, straft, wo sie der Strafe bedürfen, die nicht um ihre Kinder und um sich selbst zu schonen, Unarten empor wachsen läßt, die später zu schwer zu vertreibenden Fehlern werden.

Zwar kann das wahre Gefühl von Mutterliebe nur dem eigenen Kinde gelten, aber die Mutterpflichten können bei den Vorkindern mit derselben Gewissenhaftigkeit und im gleichen Maße ausgeübt werden, und das ist das schönste und höchste Liebeswerk! Zur Erfüllung desselben halte die neue Mutter Eins stets vor Augen, nämlich die Pflegekinder in jeder Weise so zu behandeln, wie es ihr bei den eigenen Kindern wünschenswerth sein würde, wenn sie von ihnen scheiden müßte. Sie wird dann auch vorzüglich die Gesundheitspflege ihrer Kinder bethätigen; es ist das Wichtigste, was zunächst für dieselben geschehen kann.

Neben der körperlichen Pflege sei der zweiten Mutter die Erziehung der Kinder an's Herz gelegt. Sie erziehe dieselben, als wären es ihre eigenen und lasse sich nicht aus Furcht vor falscher Beurtheilung Anderer dazu bestimmen, anders zu handeln, als sie es für gut einsieht, Fehler und Unarten zu übersehen, oder die Kinder durch Dies oder Jenes zu verwöhnen, um der Leute willen.— Wie wird der Mann eine solche Mutter seiner Kinder hochhalten, ihr seine Achtung, seine Liebe und sein volles Vertrauen beweisen. Nicht weniger werden die Kinder eine solche Mutter ehren, und noch in späteren Jahren ihr ihre Dankbarkeit beweisen; denn die Eindrücke der Jugend gehen nicht verloren. Doch sind dies nicht die einzigen Früchte ihrer treuen Pflichterfüllung; das eigne Bewußtsein, den verwaisten Kindern eine liebevolle Mutter zu sein, wird ihr Herz mit ganz besonderem Frieden erfüllen.

Kinder tragen zum ehelichen Glücke bei; doch kann auch eine kinderlose Ehe eine glückliche sein. Mann und Frau führen im letzteren Falle wohl oft ein innigeres Zusammenleben, genießen alle Vergnügungen gemeinschaftlich, da die Frau nicht durch Mutterpflichten gehindert ist und, *was* ihnen fehlt durch das Fehlen der Kinder, das wissen ja beide Ehegatten nicht zu ermessen. Sie haben es ja nie empfunden, wie Kinder die Herzen der Eltern erfreuen.

Die Erziehung der Kinder.

Mit der Geburt des ersten Kindes mehren sich die Pflichten der jungen Frau; sie widmet sich der Sorge, das junge Leben zu erhalten, zu pflegen und zur normalen Ausbildung zu führen; die Mutter weckt des kindlichen Geistes erste Vorstellungen und Anregungen, sie weckt, leitet und behütet die ersten Gefühle des Gemüthes, die ersten Aeußerungen des Willens in ihrem Säuglinge — sie legt mit jenen Vorstellungen, Gefühlen und Willensäußerungen des Kindes den Grund des Charakters in das Dasein des jungen Erdenbürgers; in der mütterlichen Erziehung liegt die Fruchtstätte, von der es abhängt, ob das Leben des Kindes Blüthen des Glücks und der Nützlichkeit treiben wird, oder nicht.

Der Mann hat andere Ziele, andere Pflichten. Er ist der Schutzherr der Familie, er erwirbt, die Gattin erhält. Des Weibes Leben ist die Familie, des Mannes Leben die Welt.

Der Mann muß hinaus in's feindliche Leben,
Muß wirken und streben,
Muß pflanzen und schaffen, erlisten, erraffen,
Muß wetten und wagen, das Glück zu erjagen.

Anders das Weib; das Haus ist ihre Welt; ihr heiliger Beruf ist wirthschaftende Mutter der Familie und Pflegerin des Mannes und der Kinder zu sein, und sanfte Behüterin guter Sitten. In ihrem Kinde erblickt die Mutter ihr Heiligthum, ihre Hoffnungen für das Leben. Dasselbe zu erziehen, körperlich und sittlich, die geistigen Anlagen zu pflegen, ist ihre heiligste Pflicht. Denn aus der mütterlichen Erziehung treten die Träger und Genossen einer neuen Zeit hinein in das große Leben und wirken mit am Schicksale des Vaterlandes. Eine verwahrloste mütterliche Pflege und Erziehung kann durch die harte Schule des Lebens nie nachgeholt werden, denn es fehlt das Fundament, auf welchem Gesinnung und Charakter, Kraft und Schönheit fortgebaut werden müssen. Wo das Familienleben eines Volkes entartet ist, — und dies ist der Fall, wo die Frau ihre Pflichtstellung versäumt — da sinkt die physische und sittliche Kraft des Staates.

„Gebt uns bessere Mütter und wir werden bessere Menschen haben!" sagte jener deutsche Patriot mit Recht.

Die Erziehung der Kinder durch die Mutter ist eine d r e i f a c h e; beginnend mit der l e i b l i c h e n E r z i e h u n g des Kindes zu einem gesunden, lebenskräftigen Menschen, hat die Mutter auch die g e i s t i g e E r w e c k u n g ihres Kindes zu einem einsichtsvollen Menschen und mit dem Erwachen und Erweitern der kindlichen Vorstellungen auch die m o r a l i s c h e E r z i e h u n g zu einem guten für die höheren und nützlichen Zwecke des socialen Lebens fähigen Menschen zu vollziehen.

In Eurem Willen und Eifer allein, Ihr Mütter, liegt es, gesunde, fähige und gute Menschen in das Leben einzuführen. Natur, Moral, Familiengeist und Vaterland, fordern diesen Liebesdienst am Altar des Hauses! — Alle Eure Rechte im Leben und im Staate gründen sich auf diese Eure Bestimmung! —

Die Mutter als physische Erzieherin des Kindes.

Pflege und Ernährung des Kindes.

Es ist eine traurige und fast in allen zivilisirten Ländern der Erde gemachte Beobachtung, daß die Sterblichkeit im kindlichen Alter eine ganz außerordentliche, daß 16 bis 20 Prozent aller Gebornen schon vor Ablauf des ersten, mehr als ein Drittel aber, vielleicht die Hälfte, vor Ablauf des 10ten Lebensjahres wieder aus dem Leben geschieden.

Deßhalb ist es von so entscheidender Wichtigkeit, daß das Volk in den Grundsätzen einer vernünftigen Gesundheitspflege und Diätetik, namentlich aber in der Behandlung der Säuglinge, unterrichtet werde. Es giebt wenige Gebiete, auf denen bis zu dieser Stunde noch so viel Unwissenheit, so viel schreiende Mißbräuche herrschen, wie gerade auf dem der Kinderpflege, und jeder Beitrag, ihnen zu steuern, jeder Versuch, die Resultate der auf diesem Gebiet so weit vorgeschrittenen wissenschaftlichen Forschung den Massen zugänglich zu machen, findet daher gewiß seine Rechtfertigung. Gestützt auf diese Forschung, nehmen wir keinen Anstand, die Kindersterblichkeit, nicht nur in europäischen Ländern, sondern auch auf unserm eignen Kontinent, allenthalben in unserer nächsten Umgebung, auf drei Hauptursachen zu reduziren: 1) mangelhafte Leitung der Geburt und unzweckmäßige Behandlung des Kindes unmittelbar nach derselben durch Hebammen und Wärterinnen; 2) ungenügende Hautpflege und Einwirkung der Kälte; endlich 3) Verdauungsstörungen in Folge unzweckmäßiger Ernährung.

Nackt und hilflos tritt der Mensch in's Leben ein, wo ihn von der Wiege bis zur Bahre zahlreiche Feinde umlauern. Sich ihrer zu erwehren, verlieh ihm die Natur die Vernunft, die freilich im kindlichen Alter noch schlummert und durch die Sorge der Eltern und Angehörigen ersetzt werden muß. Der erste Feind, vor welchem diese den jungen Menschen zu schützen haben, ist die Kälte. Aus einer sehr hohen Temperatur kommend, tritt der Neugeborene jäh und ohne jedes Uebergangsstadium in die rauhe Außenwelt, wo ihm, wie ja auch mehr oder weniger beim Thier, die Bedingungen der Fortexistenz erst durch die Erzeuger geschaffen werden müssen. Die erste Kälteeinwirkung mag durch Reflexerregung wohlthätig wirken, indem sie die Lebensthätigkeit in Gang bringen hilft; aber von längerer Dauer darf solche Einwirkung nicht sein, der schwache Organismus, dessen Funktionen noch nicht geregelt, würde ihr dann nicht zu widerstehen vermögen.

Was die Kleidung der Neugebornen anlangt, so muß sie wohl vor allen Dingen gehörigen Schutz gegen die Einwirkung der Kälte bieten — sie muß das Kind genügend warm halten. Ganz besonders muß dies bei Füßen und Leib der Fall sein. Weiche, wollene Stoffe, zarter Flanell eignen sich am besten für kindliche Bekleidung. Dabei müssen die Kleidungsstücke so beschaffen sein, daß sie den Körper nirgends drücken oder einschnüren, daß das Kind seine Muskel frei üben und gebrauchen kann. Nabel- und Brustbinden, sow'e alle Bänder, welche kreisförmig den Körper oder einzelne Glieder umgeben, dürfen nie zu fest angelegt sein, daß sie den Blutumlauf hemmen oder den Magen einschnüren und dadurch die Verdauung beeinträchtigen. Eine tägliche Erneuerung der Luft, wobei Wöchnerin und Kind natürlich vor Zug zu schützen, ist unerläßlich. Wie die in der Stube gezogene Pflanze matt, farblos und kränklich, aber die im Freien gewachsene gesünder und kräftiger erscheint, so gedeiht auch die junge Menschenpflanze bei reichlicher Luftzufuhr in ganz anderer und kräftigerer Weise, als in der dumpfigen, unreinen Stubenluft.

Ein warmes Bad bildet offenbar den schicklichsten Uebergang vom Embryoleben zum selbstständigen Dasein in der Außenwelt. Alle Vorbereitungen zu einem solchen sollen daher getroffen sein, so daß das Kind, unmittelbar nach dem Unterbinden und Durchschneiden der Nabelschnur, gebadet werden kann. Die Temperatur des Bades darf weder zu heiß, noch zu kalt sein, und etwa 26° Reaum., 90° Fahrenheit oder 32° Celsius betragen. Eine gleiche Temperatur des Bades ist am zweck-

mäßigsten auch während der ersten Lebensmonate beizubehalten. Die Wirkung des Bades ist eine die Hautthätigkeit belebende und reinigende, es entfernt auf die leichteste und wenigst nachtheilige Weise den schleimigen, käsigen Ueberzug, der die Haut des Neugebornen bedeckt.

Mit dem oft empfohlenen Abhärten der Kinder ist schon viel Mißbrauch getrieben worden. Es giebt Abhärtungs Fanatiker, die so weit gegangen sind, das Eintauchen neugeborner Kinder in kaltes Wasser oder gar ein kaltes Douchebad zu empfehlen. Kein Wunder, wenn die kleinen Wesen unter einer so unsinnigen, naturwidrigen Behandlung rasch hinsterben. Daß ein oder das andere Kind selbst dergleichen überlebt, und dann allerdings gegen Temperatureinflüsse wenig empfindlich sein mag, ist sicher kein Beweis der Zweckmäßigkeit solcher Behandlung. Abhärtung ist schon gut, aber sie muß mit äußerster Vorsicht und nur ganz allmälig ins Werk gesetzt werden.

Sobald das Kind geboren, richtet sich die erste Sorge auf die Herstellung regelmäßigen Blutumlaufes und regelmäßiger Athmung. Der erste kräftige Aufschrei des jungen Wesens wird von den Anwesenden freudig begrüßt, nicht nur weil er Zeugniß ablegt für die glückliche Beendigung des Geburtsakts, sondern weil dadurch auch der Athmungsprozeß des Kindes geregelt und seine eigene Lebenfähigkeit dargethan wird. Erst wenn dies geschehen, wird zur Trennung des Kindes von der Mutter geschritten.

Bei schwächlichen Neugebornen erfordern diese eine sehr sorgfältige Pflege, fortwährende künstliche Erwärmung, reizende Klystiere, vielleicht sogar Einspritzungen von Cognac mit Wasser vermischt, in das Unterhautzellgewebe. Durch dieses und ähnliches Verfahren gelingt es mitunter, selbst Kinder von ganz außerordentlicher Kleinheit am Leben zu erhalten.

Unmittelbar nach der Geburt soll der kindliche Körper einer genauen Besichtigung unterworfen werden, um etwaige Mißbildungen zu entdecken. Es ist dies allerdings Sache des Arztes und der Hebamme, und nur wo solche nicht zugegen sind, fällt die Pflicht der Wärterin oder Andern zu, die dann, falls sie irgend eine abnorme Erscheinung wahrnehmen sollten, den Rath Sachverständiger in Anspruch zu nehmen haben.

Nächst den Mißbildungen des Kopfes verdienen die des Mundes besondere Beachtung, da sie möglicherweise das Saugen des Kindes verhindern oder doch erschweren und dadurch seine Ernährung in bedenklicher Weise beeinträchtigen können. Solche sind: einfache und mit Wolfsrachen komplizirte Hasenscharte, abnorme Zungen- und Gaumenbildungen, und der unter der Zunge befindliche Froschgeschwulst. Alle diese Mißbildungen sind ernstlicher Art, wenn auch theilweise durch operative Eingriffe leicht zu beseitigen, und erfordern die Hülfe eines Arztes. Am häufigsten kommt das sogenannte Anwachsen der Zunge vor. Das an der Wurzel der Zunge befindliche Zungenbändchen setzt sich nämlich fast bis zur Zungenspitze fort und hindert dadurch die Bewegung der Zunge. Auch mag mitunter die Seitenwand der Zunge durch widernatürliche Fädchen oder häufige Bändchen an das Zahnfleisch befestigt sein. Derartige Mißbildungen sollen weit häufiger bei Knaben als bei Mädchen vorkommen. Da die Befestigung der Zunge inzwischen sehr selten eine solche ist, daß sie gar keine Bewegung nach vorn oder rückwärts gestattet, so kann das Saugen des Kindes dadurch nur selten beeinträchtigt werden, und erst wenn die Zeit herankommt, daß das Kind sprechen lernen soll, würde es nothwendig sein, die der freien Bewegung entgegen stehenden Hindernisse zu beseitigen. Uebrigens ist die Operation eine ziemlich gefahrlose und mag zu jeder Zeit vorgenommen werden. Im Volksglauben spielt das Zungenbändchen und die, mitunter nur in der Einbildung bestehende, Verlängerung desselben noch immer eine große Rolle, und Hebammen thun sich auf die angebliche Lösung der Zunge, um dem Kinde das Saugen zu erleichtern, viel zu Gute. In der Regel sind derartige Eingriffe ganz überflüssig, da das Saugen, selbst bei wirklicher widernatürlicher Befestigung der Zunge nicht leidet; wohl aber mögen sie, wenn von ungeschickter Hand unternommen, dem Kinde schaden, eine Verletzung der Zunge oder Blutung zur Folge haben.

Der Vollständigkeit halber wollen wir hier gleich einer Mundkrankheit gedenken, die zwar das Kind wohl selten mit auf die Welt bringt, obwohl die Keime dazu im Augenblick der Geburt übertragen werden mögen, die sich aber mitunter schon in den ersten Tagen einstellt, und dadurch, daß sie das Saugen sehr erschwert oder unmöglich macht, dem Kinde gefährlich werden mag. Wir meinen die sogenannten Schwämmchen. Auf der inneren Fläche der Lippen und der Zunge, später auch am Zahnfleisch, Gaumen, der innern Seite der Backen und im Schlund, zeigen sich kleine rundliche Flecken und Bläschen von weißer Farbe, die in schlimmen Fällen so dicht stehen können, daß die ganze Mundhöhle damit übersäet scheint. Daß sich der Soor zuweilen durch den Schlund in den Magen, ja sogar in den Darmkanal fortsetzt, ist erwiesen, wenn auch solche Fälle selten sein mögen. Wo dies geschieht, ist die Krankheit wohl immer tödtlich; sie kann es aber auch dadurch werden, daß die Ernährung des Kindes, das bei der Schmerzhaftigkeit der Mundschleimhaut die Brust nicht mehr nehmen will, darunter leidet. Die erste Bedingung zur Verhütung der Krankheit und das sicherste Mittel, sie gleich im Keime zu ersticken, ist strengste Reinlichkeit. Sowohl der Mund des Kindes wie die Brustwarzen der Mutter müssen häufig einfach mit Wasser oder mit alkalischen Lösungen gewaschen werden. Es dürfen ebensowenig Milchreste im Munde des Kindes zurückbleiben, wie in den Vertiefungen der Brustwarze, weil sie unter dem Einfluß der Wärme sofort zur Entstehung der Schmarotzer Veranlassung geben mögen. Unter den äußerlich angeordneten Arzneimitteln hat sich Boraxwasser einen besonderen Ruf erworben. Die gelinde Form der Krankheit pflegt den einfachsten Mitteln, oft der bloßen Beobachtung gehöriger Reinlichkeit, zu weichen, während die schlimmere ärztliche Behandlung erheischt. Das Bepinseln des Mundes und der Brustwarzen — letzteres um die Kinder zu kräftigerem Saugen zu veranlassen — mit Honig und zuckerhaltigen Säften sollte man lieber unterlassen, da es häufig die Krankheit erst recht herbeiführen mag.

Besondere Sorgfalt ist bei Neugebornen der Vernarbung des Nabels zu schenken. Ungefähr im Laufe einer Woche pflegt das am Unterleibe des Kindes zurückgebliebene Stück der Nabelschnur zu vertrocknen und abzufallen. Ist der Nabelstrang dünn und mager, so geht der Vernarbungsprozeß an der Einmündungsstelle rascher vor sich, und wenn der Nabelstrang abwelkt, ist diese in der Regel schon vollendet. Bei einem dicken und fetten Nabelstrang zieht sich die Vertrocknung mehr in die Länge, an der Basis bleibt gewöhnlich eine entzündete, geröthete Hautwulst, und nach der endlich erfolgten Ablösung eine eiternde Fläche. Wird nun nicht die gehörige Vorsicht angewandt, sondern durch ungeschickt angelegte Binden oder in anderer Weise, wie z. B. durch Drehen und Zerren an dem Rest der Nabelschnur, eine Reizung ausgeübt, so mag sich die Entzündung verstärken und über die Bauchdecken ausbreiten. Nabelblutungen können aus verschiedenen Ursachen eintreten und machen ärztliches Einschreiten nöthig. Bei Nabelentzündung gewöhnlich genügen Betupfungen mit Alaun, Höllenstein, einer Lösung von Eisenchlorid ꝛc. zur Beseitigung. Jedenfalls wird die Unterbindung fernerem Wachsthum vorbeugen und ihr Absterben herbeiführen.

Die Brustdrüsen pflegen bei Neugeborenen, Knaben und Mädchen, oft aufzuschwellen, sich zu entzünden und zu verhärten. Mit der Schwellung stellt sich meist eine Absonderung von weißer Farbe ein. Die Brüste des Kindes müssen sorgfältig geschont und vor jedem Druck behütet werden. Ungebildete Hebammen bestehen zwar darauf, die Brust, namentlich bei Mädchen, auszudrücken, weil sich sonst keine Brustwarzen bilden würden. Diesem Unfug ist zu steuern, da in der Regel jeder Druck die Entzündung nur verstärken wird. Rohe Behandlung oder Reibung der Drüse durch eng anliegende Kleidungsstücke erzeugt oft Eiterung und Fieber. Bei einfacher Schwellung werden häufige Bestreichungen mit Jodkalium, mit Glycerin und vielleicht Belladonna-Extract empfohlen. Bei entzündlicher Reizung dienen laue Umschläge von Bleiwasser. Ist Eiterung eingetreten, so bleibt nichts übrig, als sie durch Anwendung der bekannten Mittel zu befördern. Durch Vernachlässigung dieser Zustände wird nicht selten beim weiblichen Geschlecht der Grund zu späteren Krankheiten der Brustdrüse gelegt.

Auch auf regelmäßige Harnentleerung ist bei Neugeborenen Rücksicht zu nehmen. In der Regel erfolgt dieselbe, zugleich mit der Mastdarmentleerung, unmittelbar nach der Geburt; zuweilen vergehen aber auch Stunden und Tage, ehe sie eintritt. Tritt bei den Neugeborenen nach Verlauf mehrerer Stunden keine Harnentleerung ein, so wird man dieselbe zunächst durch den Genuß reichlicher Flüssigkeit herbeizuführen suchen müssen. Dann finden die krampfstillenden Mittel: ein warmes Bad, warme Aufschläge auf die Blasengegend, Klystiere, im Nothfall Blutegel ꝛc. ihre Anwendung. Dasselbe Verfahren gilt auch bei der sogenannten Harnstrenge, der theilweisen Harnverhaltung.

Die Gelbsucht der Neugeborenen äußert sich in einer, meist am dritten oder vierten Tage auftretenden gelblichen Hautfärbung, zunächst an Gesicht und Armen, später über den ganzen Körper. Es ist meist kaum nöthig, irgend etwas dagegen zu thun. Man hält das Kind in mäßig warmer Temperatur, schützt es vor jeder Erkältung, sorgt für Darmentleerungen, giebt ihm, außer der Muttermilch, keine andere Nahrung und strengste Reinlichkeit. In der Regel verschwindet die Gelbfärbung schon wieder nach Verlauf von 4—8 Tagen. Nur wenn sie über diese Zeit andauert, ist auf bedeutende Störung in den Funktionen der Leber zu schließen, die dann auch wohl zur Abzehrung und zum Tode des Kindes führt.

Ungleich gefährlichere Zustände sind der sogenannte Rothlauf und die Zellgeweb-Verhärtung der Neugebornen. Erstere ist in den ersten sechs Wochen des kindlichen Lebens eine ziemlich häufige Krankheit. Die Entzündung zeigt sich in der Regel zuerst in der Nabelgegend und verbreitet sich von da über den ganzen Körper. Die Berührung der entzündeten Stellen ist äußerst schmerzhaft, die Haut trocken, Fieber pflegt sich bald einzustellen, und die Kinder werden sehr unruhig.

Der Rothlauf wie die Zellgeweb-Verhärtung, die oft mit jenem zusammengeworfen und als ein bedenkliches Symptom desselben betrachtet wurde, sind gefährliche Krankheiten, die sorgfältige ärztliche Behandlung erheischen. Die größte Reinlichkeit muß mit der äußersten Vorsicht verbunden werden. Die von dem Rothlauf befallenen Hautstellen dürfen nicht naß behandelt werden; wenn nicht zur Erhaltung der Reinlichkeit nothwendig. Die Muttermilch muß unter allen Umständen die einzige Nahrung der kleinen Kranken bilden.

Auch eine Blausucht der Neugebornen giebt es, die sich gleichfalls schon einige Tage nach der Geburt zu zeigen pflegt. An denjenigen Stellen, wo die Oberhaut am dünnsten ist, zeigt sich die blaue Färbung zunächst und am deutlichsten: so an den Lippen, an den Augenlidern, an der Nase, an Händen und Füßen. Die Krankheit hat ihre Ursache in einer Zirkulationsstörung: die in der Lunge vor sich gehende Umwandlung des venösen Blutes in arterielles erfolgt nicht in normaler Weise, oder der Rückfluß des Blutes nach dem Herzen ist gehindert, so daß Ueberfüllung der Venen und rechten Herzhöhlen eintritt. Diese Störungen entspringen meist aus einem organischen Fehler des Herzens und der großen Gefäße, und die Diagnose ist daher bei dieser, glücklicherweise seltenen Krankheit sehr ungünstig.

Besondere Aufmerksamkeit muß dem Auge der Neugebornen geschenkt werden. Unter gewissen Umständen mag sich, schon wenige Stunden oder Tage nach der Geburt, ein Entzündungszustand an den Augenlidern und an der Bindehaut des Auges entwickeln, der das Eigenthümliche hat, daß er mit auffallend starker Schleimabsonderung verknüpft ist. Gewöhnlich tritt die Entzündung zuerst am oberen Augenlid ein und verpflanzt sich von diesem sodann auf das untere. Der gereizte Zustand des Auges giebt sich dadurch zu erkennen, daß es das Kind fest verschlossen hält und nur in der Dunkelheit etwas zu öffnen wagt. Die Augenlider schwellen auf, und sofort beginnt auch die starke Absonderung der Drüsen, das Auge klebt fest zu. Bald nachdem das eine Auge ergriffen ist, springt die Entzündung auch auf das andere über. Die leichteren Grade der Krankheit verlaufen innerhalb 7 bis 9 Tagen; meist währt sie aber wohl 2 bis 3 Wochen. Als Ursachen hat man ein skrophulöse Disposition, allzu grelles Licht, Rauch, Staub, feuchte Wohnungen, Unreinlichkeit, Erkältung ꝛc. bezeichnet. Bis auf den heutigen Tag überbieten sich oft Hebammen und Wärterinnen in Maßregeln für die Verdunkelung des Wochenzimmers, und wollen nicht zugeben, daß das Auge des Kindes vor Ablauf mehrerer

Wochen von einem Lichtstrahl berührt werde. Natürlich wird man das Auge des Neugeborenen nicht dem grellen Sonnenlichte, sondern nur einem schon etwas gedämpften Lichte aussetzen. Alles, was ungewöhnlich reizend auf das kindliche Auge einwirken möchte, ist zu vermeiden. Das Auge muß täglich mehrmals gereinigt werden, aber mit Vorsicht, durch leises Abtupfen mit einem zarten Läppchen oder Schwamm, nicht etwa durch unsanftes Reiben oder Drücken. Man bediene sich dazu des kalten Wassers, und zwar selbst dann noch, wenn wirklich schon Entzündung und Schleimabsonderung eingetreten sein sollte. Aber Läppchen und Schwamm, die man zum Abtupfen benutzt, müssen sorgfältig ausgewaschen und gereinigt werden. Bei stärkerem Schleimfluß bedient man sich gern des Rosen- oder Fenchelwassers mit etwas Gummischleim, und bringt davon einige Tropfen ins Auge, oder legt damit getränkte Bäuschchen auf.

Das tägliche warme Bad ist bei dem Neugebornen mehrere Monate lang fortzusetzen; später mag es nur zwei oder drei Mal in der Woche gegeben werden. Man bade das Kind nicht unmittelbar nach dem Schlafe, auch nicht, wenn die Haut stärker transpirirt oder unmittelbar nachdem es an der Brust gelegen oder sonstige Nahrung empfangen. Das Bad soll nicht zu lange währen. Fünf bis zehn Minuten genügen für den Anfang vollkommen, später mag es auf eine Viertelstunde ausgedehnt werden. Damit sich das Wasser nicht abkühle, wird es nöthig sein, wärmeres nachzugießen. Das Abtrocknen muß anfangs mit großer Vorsicht geschehen. Nur weiche, erwärmte Tücher sollen dazu benutzt werden. Man begnüge sich mit dem Abtupfen der Flüssigkeit und bedenke, daß die zarte kindliche Haut ein stärkeres Reiben nicht verträgt. Unmittelbar nach dem Abtrocknen werde das Kind mit erwärmter Wäsche bekleidet und in ein warmes Bett gelegt. Die kindliche Haut ist von so weicher und zarter Beschaffenheit, daß ihr die längere Berührung mit den Ausleerungsstoffen, Urin, Schweiß ꝛc., durch den entzündlichen Reiz sehr nachtheilig wird. Das Wundsein, eine furchtbare Plage für die armen Kleinen, welche dadurch oft bei Tag und Nacht keine Ruhe finden, mag zuweilen auf innere Ursachen zurückzuführen sein, in den bei Weitem häufigsten Fällen aber ist es lediglich ein lokales Leiden, das seine Hauptursache in vernachlässigter Reinlichkeitspflege findet. Fleißiges Baden ist daher das sicherste Schutzmittel gegen das Wundsein. Wenn es sich gebildet, so pflegt man sich dagegen gewöhnlich der Streupulver aus Lycopodium und Stärkemehl zu bedienen. Bei Kindern, die täglich gebadet, deren Köpfchen sorgfältig gereinigt wird, kann sich keine Schmutzkruste ansetzen; ist sie erst gebildet, so hält ihre Beseitigung oft schwer. Durch Bürsten und Reiben kann der Ueberzug, bei der weichen Beschaffenheit des kindlichen Kopfes und der Reizbarkeit der Haut, nicht gut entfernt werden. Man hat daher Fetteinreibungen empfohlen, um dadurch den Ueberzug zu erweichen und aufzulösen, so daß er dann am nächsten Morgen beim Abwaschen des Kopfes mit dickem Seifenschaum sich leicht loslöst. Meist wird man wenigstens durch ein wiederholtes derartiges Verfahren zum Ziel kommen, besonders wenn der Kopf noch nicht stark behaart ist. Nicht zu verwechseln ist der Gneis mit der Milchborke oder dem Milchgrind, der nicht vor dem achten Monat aufzutreten pflegt, jedoch bis zum dritten Lebensjahr fortbestehen mag. Dieser gehört zu den wirklichen chronischen Hautausschlägen und erfordert eine demgemäße Behandlung.

Was die übrigen Kinderkrankheiten anbelangt, so sind dieselben ausführlich besprochen in dem im Verlage von W. W. Coleman Milwaukee, Wis., erschienenen Werk: Der Mensch von der Wiege bis zum Grabe.

Die naturgemäße Nahrung des Kindes während der ersten Monate seines Lebens ist die Muttermilch, und da dasselbe erst mit dem Erscheinen der Zähne die Fähigkeit gewinnt, consistentere Speisen gehörig zu verdauen, so sollten sie ihm auch niemals vor dieser Zeit gereicht werden. Die Brust soll dem Kinde in möglichst regelmäßigen Zwischenräumen gereicht werden; wie oft dies aber geschehen mag, hängt ganz von Umständen ab. Ist die Milchabsonderung der Mutter eine reichliche, so daß das Kind jedesmal vollständig gesättigt wird, so genügt ein Anlegen alle 3 bis 4 Stunden; in anderem Falle mag es öfter geschehen. Bei jeder geringen Unruhe

dasselbe gleich an die Brust zu bringen und stundenlang trinken zu lassen, ist ein Unfug, der der Mutter bald zur Qual wird, und dem Kinde durch Ueberfütterung nur Nachtheil bringt.

Die Zeit, zu der das Kind, dem natürlichen Lauf der Dinge nach, entwöhnt werden soll, hat die Natur selber so deutlich bezeichnet, daß darüber kaum ein Zweifel obwalten kann. Der Durchbruch der ersten Zähne zeigt an, daß der Verdauungs-Apparat nun soweit erstarkt, um festere Nahrung bewältigen zu können. Es pflegt dies zwischen dem 8. und 10. Lebensmonat einzutreten. Sollten die Zähne um diese Zeit noch nicht erscheinen, so würde ein Wechsel der Nahrung gleichwohl angezeigt sein. Das Entwöhnen des Kindes soll übrigens nicht plötzlich geschehen. Etwa vom sechsten Monat an biete man dem Kinde täglich einmal, vom siebenten zwei oder dreimal feste Nahrung, und reiche dann jedesmal die Brust entsprechend weniger. Das Säugen über den 10. Monat hinaus auszudehnen, hat schlechterdings keinen Zweck und wird der Mutter nur schaden.

Es giebt viele Fälle, in denen ein früheres Entwöhnen nothwendig wird. Die Milchabsonderung der Mutter kann in's Stocken gerathen, oder die Milch eine dem Kinde nachtheilige Beschaffenheit annehmen. Ist bei der Mutter die deutlich ausgesprochene Anlage zu einer erhlichen Krankheit vorhanden, so soll sie überhaupt nicht säugen; entwickelt sich eine solche Anlage plötzlich, so muß das Säugen eingestellt werden. Entzündung der Brustdrüse macht das Stillen meist unmöglich. Alle schweren Nervenleiden, sowie chronische Hautausschläge der Mutter verbieten das Säugen.

In allen Fällen, in welchen die Mutter das Kind selbst nicht zu stillen vermag oder dasselbe für Mutter oder Kind nachtheilig erscheint, ist, wo irgend die Möglichkeit dazu vorhanden, zur Wahl einer Amme zu schreiten. Für schwächliche Neugeborene wählt man zweckmäßiger eine Amme, die schon öfter geboren; ihre Milch ist nahrhafter und entleert sich leichter, auch versteht sie vermuthlich besser mit dem Kinde umzugehen. Die Amme soll im Alter zwischen 20 und 30 Jahren stehen. In der Regel zieht man eine Amme vor, deren Kind etwas älter ist, als das zu säugende. Ist das Kind der Amme gestorben, so muß der Ursache seines Todes genauer nachgeforscht werden. Auch ist in solchem Falle, selbst wenn das Kind erst einige Tage todt, zu befürchten, daß die Milchabsonderung bereits im Versiegen begriffen, da oft alle Versuche, dieselbe durch künstliches Aussaugen und Auspumpen der Brust zu erhalten, ein unbefriedigendes Resultat zu liefern pflegen. Das ganze äußere Aussehen der Amme und das ihres Kindes liefert immer den sichersten Maßstab der Beurtheilung, der das kundige Auge nur in seltenen Fällen trügen wird.

Auch von der besten Amme läßt sich übrigens nicht voraussetzen, daß sie den an sie gestellten Anforderungen unbedingt für die Dauer entsprechen werde. Die Milchabsonderung mag sich in jeder Periode des Säugens vermindern und die Beschaffenheit der Milch wesentlich verändern. Sehr viel hängt hierbei von der Ernährung der Amme ab. Die Kost derselben soll hinreichend aber ebenso einfach sein als die der Mutter deren Kind sie nährt.

Jedes Uebermaß erzeugt Verdauungsstörungen, und diese beeinträchtigen die Milchabsonderung. Schwer verdauliche Nahrungsmittel, allzuviel Kartoffeln, Mehlspeisen ꝛc. sind schädlich. Gebratenes Fleisch und Gemüse sind zu empfehlen. Im Allgemeinen gilt für sie die Regel, daß sie von ihrer gewohnten Lebensweise nicht allzusehr abweiche, sondern nur etwas mehr eiweißhaltige Nahrung und reichliches Getränk zu sich nehme. Zu meiden sind stark gesalzene und gewürzte Speisen.

Ist die Muttermilch, resp. die Milch einer Amme, unbedingt die beste Nahrung für das neugeborene Kind, so giebt es doch eben der Fälle viele, in denen weder die eine noch die andere zu haben ist, mithin ein Ersatz für dieselbe geschafft werden muß. Da bleibt denn eine der Frauenmilch möglichst nahe kommende thierische Milch immer das unbedingt beste Mittel. Obenan steht natürlich die weit verbreitete, jedem Haushalt zugängliche Kuhmilch. Eine Mischung von zwei Theilen Kuhmilch und einem Theil Wasser hat sich als die entsprechendste erwiesen und in der Praxis allgemein eingebürgert, jedoch mit der Modifikation, daß man für ganz kleine Kinder etwas mehr Wasser, für ältere etwas mehr Milch wählt. Wassergе-

nuß vermehrt den Stoffwechsel und damit auch die Gesundheit. Säuglinge erhalten in der Regel kein Wasser zu trinken, außer dem, welches sie in der Milch zu sich nehmen. Gleichwohl empfinden sie das Bedürfniß des Trinkens, namentlich in der Sommerhitze, ebenso wohl wie der Erwachsene, und da sollte es nicht verweigert, sondern mäßig verabreicht werden.

Im Falle der vollständigen oder theilweisen Ernährung des Kindes mit Kuhmilch ist eine sehr wichtige Frage die, ob dieselbe roh oder gekocht angewendet werden soll. Nicht nur, daß das Kochen der dem Säugling zu verabreichenden Milch dringend anzurathen, nein, die Benutzung roher Milch ist sogar zu diesem Zweck auf das Strengste zu verbieten. Mag der Gehalt an Fett und Casein durch das Kochen vermindert werden — die Verdaulichkeit wird durch dasselbe erhöht und der Genuß der Milch ein ungleich zweckdienlicherer. Man hat neuerdings vielfache Ersatzmittel empfohlen, so z. B. für Muttermilch die kondensirte Milch, die auch zur Ernährung der Kinder vielfach verwendet wird. Diese Milch pflegt mit großen Quantitäten Zucker — 39 bis 48 Prozent ihrer festen Theile — vermengt zu werden. Daher mag sie, selbst bei gehöriger Verdauung, der Milchsäurebildung Vorschub leisten und dem Gedeihen der Kinder nicht förderlich sein. Um diesen Nachtheil auszugleichen, ist ein Zusatz von Hafer- oder Gerstenschleim nothwendig. Auch mancherlei vegetabilische Ersatzmittel sind genannt und werden massenweise verkauft. Hierunter zählen die verschiedenen künstlichen Kindermehle.

Da es sich in einer rationellen Kinderdiät vorzugsweise um schleimige und doch zugleich nahrhafte Kost handelt, so brauchen wir zu diesen nicht zu greifen, sondern empfehlen Graupen, Weizen, Roggen oder Hafermehl, und wegen ihres Salzgehalts: Gerste, Hafer und Weizen. Graupen und Hafermehl gehören in Nord-Europa zu den wichtigsten Nahrungsmitteln.

Man räth, Kindern mit Neigung zu Durchfällen Gerstenmehl, dahingegen Kindern mit Neigung zu Verstopfung Hafermehl zu geben und damit gelegentlich zu wechseln, je nach dem augenblicklichen Stand der Unterleibsfunktionen. Und da bei Durchfällen stets auch der Milchgenuß nachtheilig wirkt, so soll, wenn man zum Gerstenmehl greift, zugleich auch das Milchquantum verringert oder die Milch ausgesetzt werden.

Da der äußere Theil des Gerstenkorns das meiste Eiweiß enthält, und dasselbe weiter nach Innen abnimmt, so ist es räthlich, das ganze Graupenkorn und nicht bloß das Innere, die sogenannten Perlgraupen, zur kindlichen Nahrung zu verwenden. Durch den Zusatz von Gersten- oder Hafermehl zur Milch fördert man die Ernährung der Kinder jedenfalls ganz bedeutend. Reichen schon 36 Unzen Graupen vollkommen zur Ernährung eines erwachsenen Arbeiters aus, so wird ein Zusatz von einer halben bis ganzen Unze zum täglichen Nahrungsquantum des Kindes sich sicher in der Ernährung desselben bald fühlbar machen.

Zur Verdünnung der Kuhmilch sollte nichts Anderes als *Gersten-* oder *Haferschleim* gewählt werden. Dieser Schleim darf natürlich nicht zu dick sein und muß stets völlig durchsichtig bleiben. Für Kinder unter zwei Monaten bediene man sich einer Mischung von einem Theil Milch mit drei Theilen Gerstenschleim; für Kinder von zwei bis zu fünf Monaten eine solche von einem Theil Milch mit zwei Theilen Gerstenschleim, und endlich für ältere Kinder gleiche Theile von beiden. Durch dieses einfache Verfahren verleiht man der Kuhmilch die Verdaulichkeit der Frauenmilch, und das Kind wird beim Genusse dieser Mischung selbst alle Gefahren der Sommerhitze gut überstehen. Gerade hier wo während der heißen Sommermonate die sogenannte Kinder-Cholera unter den armen Kleinen so furchtbar aufräumt, kann dieses Verfahren allen Müttern und Wärterinnen nicht eindringlich genug an's Herz gelegt werden. In dieser Mischung besitzt man ein, fast für alle Fälle ausreichendes, die Gesundheit beförderndes Kinder-Nahrungsmittel, das selbst dem Aermsten zugänglich ist, und dessen Herstellung nicht viel Zeit in Anspruch nimmt und keine besondere Geschicklichkeit erfordert.

Haben wir uns mit der Beschaffenheit der kindlichen Nahrung beschäftigt, so müssen wir wohl auch noch der Art und Weise, wie sie dem Kinde gereicht werden soll, einige Aufmerksamkeit schenken. Die Frage, ob man das Kind aus dem Löffel,

der Tasse oder der Saugflasche füttern soll, ist längst zu Gunsten der letzteren entschieden. Die Saugflasche und der dazu gehörige Gummi-Apparat ist neuerdings so verbessert worden, daß alle Bedingungen dadurch vollkommen erfüllt werden. Natürlich muß dieselbe stets rein gehalten und fleißig ausgespült werden.

Sollten leichte Verdauungsstörungen eintreten, die sich in käsigen Stuhlentleerungen zu erkennen geben, so hat man nur die Quantität der Milch in der Mischung zu verringern. Es wird ohne alle Schwierigkeit gelingen, eine Mischung herzustellen, wie sie jedem einzelnen Falle am besten entspricht. Diese Ernährungsmethode mag mit der Brustnahrung Hand in Hand gehen, mag bei etwas älteren Kindern ausschließlich angewendet, und sie mag endlich aber auch schon vom Tage der Geburt an, mit Ausschluß jeder anderen Ernährungsweise, benutzt werden. Unter allen Verhältnissen hat sie sich bewährt, die Kinder sind dabei trefflich gediehen, und sind von den, dem kindlichen Alter so überaus gefährlichen Verdauungs-Störungen verschont geblieben.

Die erschreckende Kindersterblichkeit, wie sie namentlich während der Sommermonate in unseren großen Städten regelmäßig wiederkehrt, hat ärztliche Gesellschaften und Gesundheitsbehörden mehrfach veranlaßt, durch Veröffentlichung gewisser Vorschriften den Müttern und Wärterinnen Fingerzeige bezüglich der zweckmäßigsten Pflege ihrer Kleinen zu geben.

Hier möge das Wesentlichste aus dem Berichte des New Yorker-Gesundheits-Raths folgen, welches besonders von Stadtleuten Beachtung verdient.

Die während der heißen Sommermonate eintretenden Durchfälle und Verdauungsstörungen haben ihre Ursachen in Ueberfütterung und heißer, schlechter Luft, nicht im Zahnen, wie man gewöhnlich anzunehmen geneigt ist. Man halte die Kinder daher kühl und luftig, öffne Thüren und Fenster — natürlich mit Vermeidung des Zuges — und wasche die Kinder täglich mehrere Male mit kaltem und einige Male mit sehr warmem Wasser. Stellt sich Erbrechen und Abführen ein, so reiche man möglichst wenig Nahrung, etwa nur alle vier bis sechs Stunden, bringe aber das Kind in die frische Luft. Ein paar Tropfen Whiskey oder Cognac, in einem Theelöffel voll Eiswasser, dient in dringenden Fällen, ehe ärztliche Hülfe zur Hand, als zweckmäßiges Hausmittel. Opium und sonstige Beruhigungsmittel, Thee oder dergleichen sind, so lange das Erbrechen und der Durchfall andauern, ganz zu vermeiden; auch die Milchnahrung wird am besten ausgesetzt.

Somit hätten wir nun so ziemlich das Gesammtgebiet der Pflege und Ernährung des Säuglings durchwandert.

In Deutschland hat die Unsitte des festen Einwickelns früher viel Schaden angestiftet. Ist man dort im Einschnüren der Kinder zu weit gegangen, so verfällt man hier oft in den entgegengesetzten Fehler: man kleidet sie zu leicht und luftig, muthet dem kleinen Wesen ohne jede angemessene Unterstützung eine aufrechte Haltung zu, zu der es das Vermögen noch nicht besitzt. Beim aufrechten Tragen kleiner Kinder muß auf die gehörige Unterstützung immer Rücksicht genommen werden. Ein anderer Mißbrauch ist der allzu ausgedehnte, oft ungeschickte Gebrauch der Stecknadeln, und da es nicht immer die geschicktesten und achtsamsten Hände sind, welche sie befestigen, mag wohl mancher kleine Wurm buchstäblich auf Nadeln liegen und wahre Folterqualen auszustehen haben. Muß die Bekleidung der Kinder im Allgemeinen warm sein, so bildet doch der Kopf eine Ausnahme. Wollene Häubchen sind vom Uebel, während des Aufenthalts im Zimmer bedarf das Kind durchaus keiner Kopfbedeckung. Am schädlichsten erweist sich das warme Einwickeln des Kopfes während der Zahnperiode, wo ohnehin ein stärkerer Blutzufluß zum Kopfe stattfindet. Auch der Gebrauch von Federkissen ist nicht empfehlenswerth. Ein Haarkissen verdient den Vorzug. Um den Kopf weich zu betten, wähle man ein Federkissen, das mit einem mehrfach zusammengelegten Leintuch bedeckt ist.

Gehört der Genuß einer reinen Luft zu den Lebenselementen des Kindes, so soll man ihm denselben nicht verkümmern, wenn ihm die klimatischen Verhältnisse irgend gestatten. Zur Sommerszeit mag das Kind schon in den ersten Lebenstagen täglich ein wenig in's Freie gebracht werden, wobei natürlich immer nur warme, sonnige, vor Wind und Zugluft sorgfältig geschützte Plätze auszuwählen sind. Je mehr man

dasselbe, natürlich unter Beobachtung der gehörigen Vorsichtsmaßregeln, schon während des ersten Lebenssommers in der freien Luft hält, um so besser wird es gedeihen. Anders liegen die Dinge freilich im Winter, wenn die Luft so kalt ist, daß es gefährlich sein würde, das Kind derselben zu früh oder zu oft auszusetzen, da seine Haut noch sehr empfindlich ist und die zarten Athmungsorgane die größte Sorgfalt erheischen.

Die allgemeine diätetische Behandlungsweise des Kindes in den ersten Lebensjahren.

Die beiden ersten Lebensjahre sind für das physische Gedeihen des Kindes und seinen künftigen Gesundheitszustand um so wichtiger, als innerhalb derselben große Wandlungen im Kinde selbst und in seiner Lebensweise stattfinden, und den zarten Organismus oft erheblich aufregen. Der Zahndurchbruch bringt mancherlei Beschwerden und Beunruhigungen für das Kind und manche neue Pflichten und Maßregeln der Pflege für die Mutter hervor. Das fortschreitende Wachsthum, namentlich im Knochensystem, dem die Muskelentwickelung entspricht, und das zu willkürlichen Bewegungen erwachende Kind zu Versuchen treibt, sich aufzurichten; das Erwachen seiner Sinne, welche es zu Unterscheidungen der äußeren Dinge und zu mancherlei Verlangen und Bestrebungen anregen; eine Menge dieser und anderer Entwickelungs-Aeußerungen, vermehrt die aufmerksame Obhut der Mutter.

Eine gedeihliche Ernährung des Kindes ohne Hautcultur ist unmöglich; das tägliche Waschen des Körpers und das wenigstens ein- bis zweimalige Baden wöchentlich hat eine weit wohlthätigere und allgemeinere Wirkung auf das Gedeihen und die gesunde, kräftige Körperentwickelung des Kindes, als man gewöhnlich glaubt. Neben der Reinlichkeit und Belebung der Haut macht es auch die Haut unempfindlicher gegen die Einwirkungen der Kälte, Feuchtigkeit, Luft, unterstützt die Verdauung und schützt gegen innere Congestionen. Diese Reinlichkeitspflege sei eine der Hauptsorgen der Mutter und sie überlasse dieselbe niemals der Amme oder Wärterin ohne strengste Controlle. Zur Hautcultur gehört auch die Aufmerksamkeit auf das Kopfhaar, sobald dieses sich reichlicher einstellt. Die Kopfhaut muß immer rein erhalten werden, von allen Hautschuppen und sich ansetzendem Schmutze befreit, und zu diesem Zweck manchmal mit lauwarmem Seifenwasser oder Eigelb und Wasser abgewaschen und ohne Druck wieder getrocknet werden. Dies geschieht am besten Abends, wenn das Kind zu Bett gebracht wird.

Neben der Reinlichkeit ist die frische Luft für das Kind eines der wichtigsten Bedürfnisse. Wochenlange Stubenluft ist für das Kind ebenso nachtheilig, wie gleichdauernde, schlechte Ernährungsweise. Durch das Einathmen einer möglichst reinen sauerstoffreichen und möglichst kohlensäurefreien Luft werden seine Lungen gekräftigt und Blut- und Wärmebildungsstoffe zugeführt. Athmen in schlechter Luft stört die normale Blutbildung. Man schicke daher das Kind nicht in feuchte Höfe, zugige, enge, schattige Straßen, überhaupt nicht in die mit Kohlensäure, Ruß und Staub erfüllte Luft größerer Städte; das ist keine frische, wohlthätige Luft. Man schicke das Kind auf freie Plätze, in einen Garten, wenn möglich dahin, wo Grasflächen und Bäume sind, dort ist die Luft wohlthätig, belebend. Wer einen eignen Garten hat, oder im Stande ist, im Sommer auf dem Lande zu leben, wird seinem Kinde durch den täglichen Aufenthalt im Freien eine große, für das ganze Leben wirksame Wohlthat erweisen. Man vergleiche nur Stadt- und Landkinder miteinander!

So heilsam die Gewöhnung des Kindes an jede seinem Alter angemessene Witterung ist, so sehr es gedeiht, gesund ist und ein blühendes Aussehen erhält, wenn es mehr im Freien, als in der Stube lebt und reine Luft athmet, so ist doch eine verständige Vorsicht nicht zu versäumen. Gerade in den ersten Lebensjahren hat man daher sehr Rücksicht zu nehmen auf die Beschaffenheit der Luft, welcher das Kind ausgesetzt werden soll. Scharfe Luft, bei hohem Barometerstande, Nord- und Nordwestwinde bringen dem Kinde leicht Entzündungen der Schleimhäute des Kehlkopfes, der Luftröhre und der Lungen. Immer aber soll das Kind — und das gilt

auch noch bei einem dreijährigen Kinde — nicht einer Kälte über 6° R. ausgesetzt werden und dann auch nur höchstens eine halbe Stunde. Anders ist es, wenn es sich selbst im Freien bewegen kann, weil es dann durch Muskelthätigkeit, lebhaftere Blutcirculation und eigene Wärmeerzeugung der äußeren Kälte selbst entgegenwirkt. Auch auf die Augenkraft des Kindes hat der tägliche häufige Aufenthalt in freier, reiner Luft, einen besonders wohlthätigen Einfluß. In der freien Natur sucht das Kindesauge die fernen Gegenstände zu erkennen und zu unterscheiden, und mit dem weiteren Horizonte seines Gesichtskreises erweitert sich auch die Seele in Vorstellung und Wohlgefühl.

Sehr oft fehlen die Mütter bei der Ernährungsweise des entwöhnten Kindes darin, daß sie es zu früh von den Nahrungsmitteln der Erwachsenen kosten lassen. Mit dem Ende des zweiten Jahres können die Speisen der Kinder etwas fester und mannigfaltiger werden, vorausgesetzt, daß die Verdauung nicht leidet; doch sind Schwarzbrod, Kuchen, Torten, Mehlbrei, Hülsenfrüchte noch zu vermeiden. Rohes Obst, mit Ausnahme von Pflaumen, steinigen Birnen und Früchten mit harten Schalen, sind den Kindern nicht schädlich. Mehlbrei ist unter allen Nahrungsmitteln das schlechteste, denn es verschleimt das Kind und macht einen dicken Bauch bei mageren Gliedern, und Drüsenschwellungen, wenn das Kind ihn oft bekommt. Kinder lieben süße Stoffe und man soll sie ihnen nicht versagen, denn sie fördern die Verdauung; aber ebenso so schädlich können sie werden, wie nützlich, wenn sie im Uebermaße gereicht werden, durch die die Verdauung störende Säurebildung. Weißer Zucker und Zuckergebäck (Candy) soll nicht gegeben werden, vielmehr soll der Zucker nur als versüßender Zusatz der Speisen und Getränke dienen und neben etwas Kochsalz das einzige Gewürz für Kinder sein.

Ebenso wichtig, wie die Wahl der Speisen ist auch die Zeiteintheilung des Essens. Nichts ist schädlicher für die Verdauung, als fortwährendes Kauen und Naschen.

Womit soll aber der Durst des Kindes gestillt werden! — Welche Getränke sind ihm im zweiten Jahre und später zu reichen? — Reines, klares Wasser bleibt wohl das natürlichste und gesundeste Getränk zur Stillung des Durstes; das Kind nimmt es auch am liebsten, während es sich an jedes andere Getränk erst gewöhnen muß. Etwas Bier schadet dem Kinde nicht. Unvernunft ist es aber, dem Kinde auch nur das mindeste spirituose Getränk zu geben. Aller Spiritus, mag er in Wein, Bier, Branntwein enthalten sein, ist dem Kinde Gift. Deshalb glaube die Mutter ja nicht ihr Kind zu stärken, wenn sie ihm Wein giebt.

Das neugeborene Kind ist völlig unfähig, sich aufzurichten, Kopf oder Rumpf zu heben, Arme und Beine in eine bestimmte Bewegung zu bringen; es vergehen immer erst fünf Monate, ehe es den Kopf aufrecht erhalten und die sitzende Haltung annehmen kann.

Aus diesem Grunde muß das Kind immer unterstützt, auf einem Kissen getragen, niemals in eine sitzende Stellung gebracht werden. Auch soll man keine Versuche anstellen, ob es schon den Kopf tragen, sitzen kann. Man soll der Natur ihren freien Lauf lassen, das Kind giebt es schon selbst zu erkennen, wenn es die Kraft dazu hat, und wird es eigenmächtig versuchen und immer wieder versuchen, bis es sich immer länger freiwillig in sitzender Stellung erhalten kann. Nun aber glaube die Mutter ja nicht, daß es an der Zeit sei, das Kind im Stehen zu versuchen. Man folge auch hier mit Geduld den Gesetzen des Organismus, und zwischen Sitzen und Stehen findet die Natur den richtigen Uebergang, das Kriechen. — Das Kriechen und Weiterrutschen ist im ersten Lebensjahre der natürliche Weg zum Sitzen, Stehen, Gehen. Man breite im Zimmer einen täglich ausgeklopften und gebürsteten, weichen Teppich aus. Man setze das Kind, wenn es längst das Sitzen versteht, darauf, um es sich in seinen Bewegungen selbst zu überlassen. Man gebe ihm einen Ball, der, wenn er ihm entrollt, es anregt, Kriechversuche zu machen. Ist es ermüdet, so wird es schon in die sitzende Ruhe zurückkehren, oder in den Schooß der Mutter verlangen. Ein kurz geschorener Rasen bietet in schönen trockenen Sommertagen einen trefflichen Platz für das kriechende Kind; nie aber darf es heißem Sonnenschein ausgesetzt sein. Kann das Kind kriechen nach Herzenslust, so wird es im wachsenden

Kraftgefühl bald zu weiteren Unternehmungen streben, stehen wollen, was ihm denn auch nach öfteren vergeblichen Versuchen gelingen wird. Auch hier warne ich die junge Mutter vor vorzeitigem Eingreifen. Die wahre, naturgemäße, erfolgreiche Unterstützung des Kindes im Stehen, ohne seine Kraft zu überschätzen oder zu übernehmen, ist folgendes Verfahren:

Die Mutter setze sich mit einem Stuhle an den Rand des Teppichs, wenn sie merkt, daß das Kind sich nicht mehr mit dem Kriechen begnügt, sondern aufrecht strebt; es wird alsbald zu den Füßen der Mutter kriechen, besonders wenn dieselbe ein Spielzeug oder ein Stückchen Eßwaare auf dem Schoße hat; es wird sich bemühen, sich an den Kleidern der Mutter aufzurichten. Kann es seinem Willen noch nicht die Kraft verleihen, genügt der hingehaltene Finger der Mutter nicht, fällt es nieder, so ist dies ein Wink der Natur, daß das Kind noch nicht stehen kann, also auch nicht soll, und die Mutter darf es nicht aufrichten, es an ihr Knie lehnend auf seine Beinchen stellen. Sowie das Kind stehen, gehen und laufen kann, hat die Mutter ihre Aufmerksamkeit auf die Füße und deren Bekleidung zu richten. Die kleinen Schuhe oder Stiefelchen dürfen nicht zu eng und kurz sein, nicht die Zehen zusammendrücken, müssen vom weichsten Leder sein. Ist das Kind ermüdet, so müssen die Schuhe wieder ausgezogen werden, selbstverständlich beim Schlafen. Die Schuhe müssen ein bischen länger, als der Fuß sein; sobald die Zehen des wachsenden Fußes vorn anstoßen, müssen die Schuhe durch neue ersetzt werden. Täglich hat die Mutter die Füße des Kindes zu untersuchen, ob keine gedrückte rothe Stelle vorhanden, kein Nagel geröthet, keine Zehe verkrümmt oder verschoben ist, oder sonst irgend eine Spur sich zeigt, die auf eine unpassende Form des Schuhwerks weist, denn gerade in den ersten beiden Lebensjahren legt man durch Gleichgültigkeit und Mangel an Sorgfalt auf das Schuhwerk und die Füße des Kindes den Grund zu den späteren Fußübeln und unschönen Formen.

Das Schlafzimmer.

Auch auf die Schlafstube des Kindes hat die Mutter ihre besondere Aufmerksamkeit zu richten. Das Zimmer, in dem das Kind während seines ersten Lebensjahres am längsten verweilt, hat den größten Einfluß auf die gesunde Entwickelung desselben, und es sollte jede Mutter, welche nicht durch Wohnungsbeschränkung, Mangel an financiellen Mitteln oder sonst in der Wahl gehindert wird, auf das Schlafzimmer ihres Kindes, was ja in den meisten Familien in erster Zeit zugleich ihr eigenes zu sein pflegt, dieselbe Aufmerksamkeit verwenden, wie auf die anderen Bedürfnisse ihres Kindes für dessen Gedeihen. Wo aber die Verhältnisse es nicht gestatten, die hier gegebenen guten Rathschläge zu befolgen, da soll sie wenigstens bemüht sein, nach Kräften zu erreichen, was ihrem Kinde wohlthätig ist, und Manches läßt sich bei gutem Willen auch in kleinen Lebensverhältnissen durchsetzen, oder ist doch so der Willkür eines Jeden unterworfen, daß es nur der Kenntniß des Richtigen und oft eines kleinen Opfers bedarf, um erfüllt zu werden.

Das Schlafzimmer eines Kindes sei ein hohes, geräumiges, für Luft und Licht zugängliches Gemach, welches sich im Winter heizen läßt; die Wände seien trocken, die Fenster und Thüren dicht; es habe Vorhänge für die Zeit der einfallenden Sonnenstrahlen, und für den Fall von heftigem Wind, der gerade auf die Fenster weht; es werde niemals etwas am Ofen getrocknet, weder Kinderbetten noch Wäsche, es dürfen keine Blumen oder Topfgewächse darin stehen, keine riechenden Gegenstände darin liegen bleiben, keine Commoden oder Schränke mit frischer Wäsche, keine Nahrungsmittel-Behälter darin sein; es werde darin Nichts erwärmt oder gekocht, weder im Ofen, noch auf Spiritus, Gas oder Petroleum; es werde darin nicht mit Räucherpulver oder Räucherkerzen der Geruch zu verbessern gesucht was doch nur die mangelnde Reinlichkeit verräth, welche man verhüllen will. Es, empfange an warmen Tagen die laue, freie Luft und den Sonnenschein durch das geöffnete Fenster ohne Zug, während das Kind in seinem Bettchen unter leichtem Zeltüberhange schlummert, oder sich in einem anderen Zimmer befindet; nie aber

werde die Abendluft oder der Nebel eingelassen. Ist im Winter gelüftet, so werde das Kind erst dann zurückgebracht, wenn die Zimmerluft wieder auf 10—12 Gr. R. erwärmt ist.

Man vermeide jedes heftige und plötzliche Geräusch, durch welches das Kind aus dem Schlafe aufgeschreckt wird; an das unvermeidliche Geräusch jedoch, das durch das Zusammenleben in einem Hause hervorgebracht wird und nicht durch die größte Vorsicht unmöglich zu machen ist, an das nicht ungewöhnliche Geräusch von der Straße her, gewöhnt sich das Kind bald und schläft ruhig fort. Manche Mütter beschützen ihr Kind zu ängstlich vor Licht. Nur in den ersten Wochen halte man das Schlafzimmer dunkel, allmälig aber gewöhne man das Kind an das Tageslicht und künstliche Beleuchtung; denn es ist auch das Licht von wohlthätigem Einflusse auf die Entwickelung seines Körpers, seines Auges, seines Seelenlebens.

Nicht gleichgültig ist die Stellung des Bettchens im Schlafzimmer. Man stelle es nie dicht an die Wand, weil diese kältet und oft feucht ausdünstet, auch nicht an Fenster oder Thür, des Zuges und manchmal hereinfallenden grellen Lichtstrahles wegen. Immer stehe das Bett so, daß es mit dem Kopfe und nicht mit dem Fußende gegen das Fenster gerichtet ist, damit nicht das direkte Fenster- oder Sonnenlicht den kleinen Schläfer aufrege und erwecke, und bei dem Erwachen blendend in die plötzlich geöffneten Augen falle. Noch ist zu bemerken, daß die im Zimmer befindlichen Gegenstände, welche durch Glanz oder Beweglichkeit (Schlaguhr) die Aufmerksamkeit des Kindes anziehen, niemals so gestellt werden dürfen, daß dasselbe, wenn es solche Dinge mit den Augen sucht und festhält, kopfüber zu blicken genöthigt ist, weil dadurch leicht das Schielen entsteht.

Die Kinderstube.

Wie oft findet man alle die Mängel, welche für das Schlafzimmer des Kindes gerügt wurden, in der Kinderstube, in denen doch die Kinder in den ersten Lebensjahren die größte Zeit des Daseins zubringen; und doch ist das Kind weit empfänglicher für äußere Einflüsse, als die Erwachsenen, denen es doch nicht gleichgültig ist, ob sie in einer Wohnung leben, welche den Anforderungen der Gesundheit entspricht oder nicht. Wie oft findet man den schlechtesten Raum des Hauses gewählt zum Kinderzimmer; und wie entsetzlich sieht es oft dort aus!—Keine Spur von Ordnung und Reinlichkeit, keine frische Luft!—Und wahrlich! nicht allein in Häusern der Armen, nein! auch in denen, wo die schönsten Wohn- und Gesellschaftsräume sich vorfinden. Die Kinderstube wird ja nicht zur Schau gestellt, es blickt ja kein fremdes Auge hinein. Und das Auge der Mutter?....Wer sein Kind liebt und das richtige Gefühl seiner Pflicht gegen dasselbe hat, der wähle das beste, freundlichste Zimmer; er betrachte das Kind als einen Ehrengast, dem man eine gesunde Wohnung schuldig ist.

Im Allgemeinen gilt von der Kinderstube dasselbe, was von der Schlafstube gesagt wurde. Frische Luft, hinreichende Höhe und Größe, Zugang des Sonnenscheines, trockene Wände. Ist es möglich, so liege sie niemals im Erdgeschoße (Basement), niemals nach Höfen oder solchen Plätzen, von denen keine gute Luft eindringen kann. Im Innern des Zimmers sei Alles sauber und staubrein; kein Bett- oder Wäschestück werde darin getrocknet, weder am Ofen, noch in der Sonne; der Ofen muß mit einem Schutzgitter versehen sein, sobald das Kind zu kriechen oder zu gehen anfängt. Er werde nie überhitzt, 15—17° R. ist die geeignete Temperatur. Ein Thermometer sollte nicht fehlen; denn ältere Personen, namentlich die so gern an der Pflege der Enkel sich betheiligenden Großmütter, frösteln leicht; Kinder aber von 1—2 Jahren entwickeln so viel Eigenwärme, daß sie hinreichende Wärme finden, wo es den ersteren zu kalt scheint. Die Ueberheizung des Ofens ist den Kindern sehr nachtheilig, da die dadurch entstehenden rothglühenden Stellen das giftige Kohlenoxydgas ausdünsten. Niemals seien die Wände mit saftgrünen Tapeten bekleidet, da diese gewöhnlich Arsenikfarbe enthalten und bei dem Altwerden, oder durch Entwickelung des höchst giftigen Arsenikwasserstoffs bei feuchter Jahreszeit und durchschlagender Wand schon namhafte Vergiftungen veranlaßt haben.

Auch sollten Topfblumen, oder stark riechende und verwelkende Blumensträuße im Kinderzimmer ihren Platz nicht finden. Man sehe den Fußboden sorgsam nach, ob auch nicht Nägel, ausgetretene Aeste oder Splitter hervorstehen, woran das kriechende und gehen lernende Kind sich verletzen, oder worüber es stolpern könnte, und beseitige dergleichen alsbald. Hat man einen Teppich, so soll derselbe nur für die Zeit hingelegt werden, während der das Kind darauf spielt, und dann jedes Mal wieder weggelegt werden, ohne Staub zu erregen; auch der Fußboden muß, während das Kind im Freien oder im Schlafzimmer verweilt, oft mit feuchtem Tuche abgerieben werden, um allen Staub, alle Fasern zu entfernen; deshalb darf ein Teppich für ein Kind auch nicht alt und abfasernd sein.

Das Gaslicht ist den Augen des Kindes schädlich. Eine von der Decke des Zimmers frei hängende Petroleumlampe, die mit großer Vorsicht gereinigt und mit dem besten Oel versehen ist, daß sie nicht dampfe und rieche, oder auch ein Stearinlicht, sind die unschädlichsten Beleuchtungsmittel in den ersten Jahren des Kindes. Eine auf dem Tische stehende Petroleumlampe ist gefährlich, weil die Kinder oder schläfrige Wärterinnen sie leicht umwerfen. Ein langes Verweilen bei Licht ist überhaupt zu verhüten; Kinder müssen früh in's Bett gebracht werden.

Bei den Möbeln in der Kinderstube kommt es weniger auf Eleganz, als auf Zweckmäßigkeit an. Sie dürfen keine scharfen Kanten und Ecken haben, in ihren Formen nicht eintönig sein und sollen dem Kinde Gelegenheit geben, sich daran zu halten, sie zu betrachten, Vorstellungen daran zu knüpfen. Aus diesem letzteren Grunde bringe man auch einige Bilder, Figuren, überhaupt Gegenstände in's Zimmer, die das sinnliche und geistige Leben erwecken, und die Anknüpfungen an Erweiterung der Anschauung des Kindes bilden können. Eine Mutter kann sich keine Kinderstube ohne Kinderstuhl denken, sei er hochbeinig, oder mit niederen Beinen für ein Kindertischchen eingerichtet. Er soll dazu dienen, das Kind, wenn es sitzen kann, ohne Wartung und Aufsicht sich selbst spielend überlassen zu können, während Mutter oder Wärterin anderweitig beschäftigt sind; er soll also Augen und Hände einer wartenden Person ersetzen. Da ist er also in Häusern, wo Dienstpersonal genug vorhanden ist, höchst überflüßig; mehr noch, er ist ein Möbel, das eine nicht gar aufmerksame Mutter dazu verleitet, das Kind stundenlang außer Acht zu lassen und es endlich zusammengesunken, schief zur Seite eingeknickt, und vor Erschöpfung kaum noch des Schreiens mächtig, wieder zu finden, und aus dem Zwangsstuhl, wie ein berühmter deutscher Arzt ihn nennt, zu befreien. Anders ist es, wenn ein Kind, welches bereits freiwillig ohne Anstrengung sitzen kann, auf kurze Zeit in den Stuhl an den Tisch gesetzt wird, aber es soll die Mutter oder Stellvertreterin dabei verweilen. Kann das Kind erst frei herumlaufen, dann allerdings gebe man ihm ein seiner Größe angepaßtes zum Spieltischchen gehöriges Stühlchen, das es nach Belieben einnehmen oder verlassen kann. Das ist einer Kinderstube völlig angemessen, nicht aber ein Einsperren eines kleinen Kindes in den Stuhl, gleich wie man einen Hund anbindet, damit er in Abwesenheit des Herrn keinen Schaden anrichte.

Noch sei darauf aufmerksam gemacht, daß man im Kinderzimmer Nichts liegen lassen darf, wodurch sich das Kind, wenn es frei umhergeht, verletzen könnte; Messer, Scheeren, Nadeln u. s. w. sind sorgfältig zu verwahren, ebenso Zündhölzer, daß das Kind nicht zu ihnen gelangen kann. Ich sah einst ein dreijähriges Kind, das sich nur ganz kurze Zeit allein im Zimmer befunden hatte, auf einem Stuhl vor dem Spiegel stehen, Seifenschaum im Gesicht und—das Rasirmesser des Vaters in der Hand. „Ich will mich rasiren, wie Papa!" rief es mir entgegen.—Nicht weniger gefährlich ist das Spielen kleiner Kinder mit Bohnen, kleinen Griffeln, Fingerhüten u. a. m., weil sie geneigt sind, dergleichen Dinge sofort in Nase, Mund oder Ohren zu stecken. Deshalb gebe man ihnen auch keine bemalten Spielsachen.

Ein wachsames Auge, das liebende Auge der Mutter, oder einer erfahrenen, zuverlässigen Stellvertreterin, aber ist das Haupterforderniß für die Kinderstube, in welcher ein Kind körperlich und geistig gedeihen soll.

Die diätetische Behandlung des Kindes in den ferneren Lebensjahren.

Neben fortgesetzter Erfüllung der bisherigen Pflichten treten neue für die leibliche Erziehung des Kindes nach dem zweiten Lebensjahre auf, abgesehen von denjenigen, welche die geistige und sittliche Erziehung fordern und über die später gesprochen werden wird.

Die Grundsätze, welche die physische Erziehungsarbeit der Mutter auch in dieser Zeit leiten müssen, sind dieselben, wie in den beiden ersten Lebensjahren des Kindes. Sie beziehen sich, in entsprechender Weise, mit dem Wachsthum des Körpers und seiner Bedürfnisse fortschreitend auf eine richtige Ernährung, auf die größte Reinlichkeit an Körper, Wäsche, Kleidung; auf die damit engverbundene Hautcultur und Abhärtung durch Baden, auf den vorherrschenden Einfluß einer reinen, frischen Luft, auf eine zweckmäßige Bekleidung, auf die strengste Regelmäßigkeit und Ordnung der Lebensweise in Nahrung, Wachen und Schlaf, Arbeit und Spiel; ferner auf die Ueberwachung des Zahnwechsels und der Zahnpflege; auf kräftige Entwickelung des Körpers durch Bewegung; auf Verhütung von Verwachsungen und Verhütung von Haltungen und Geberden, welche die Gesundheit oder die angenehme Erscheinung des Körpers benachtheiligen.

In den meisten Familien führen die Kinder vom dritten Lebensjahre an eine Diät, die sich von der der Eltern in Stoff und Zeit kaum unterscheidet. Besser würde es jedenfalls sein, nur nach und nach von der für die ersten Lebensjahre zweckmäßigen Ernährungsweise abzugehen und die Hauptspeisen für das Kind im dritten noch immer Reis, Gries, Grütze, Sago, Graupen, Suppennudeln sein zu lassen; sämmtlich in Fleischbrühe gekocht, oder mit Milch und mit Ei abgerührt. Ein guter Kartoffelbrei mit Milch oder Fleischbrühe wird nie schaden, wohl aber der häufige und reichliche Kartoffelgenuß, wozu Kinder gewöhnlich eine große Neigung haben. Gekochtes Fleisch taugt nicht für ein dreijähriges Kind; wohl aber saftiges, gebratenes Fleisch, ausgenommen fettes Schweinefleisch, Gänse- und Entenbraten. Abends soll das Kind früh und sehr wenig essen. Nichts schadet einem Kinde mehr, als die starke und späte Abendmahlzeit und das darauf unausbleibliche unruhige Schlafen bei gefülltem Magen.

Je älter das Kind wird, um so mehr werde reines, frisches Wasser sein Getränk zur Löschung des Durstes; etwas gutes Bier schadet auch nicht; Spirituosen schaden ihm immer; nur, wenn vom Arzte verordnet, gebe man ihm Wein; auch füttere man es nie außer den regelmäßigen Eßzeiten mit Butterbroden, denn die füttern die Scropheln nicht weniger groß, als der Mehlbrei und die Kartoffeln, wie überhaupt unregelmäßiges, häufiges Essen des Kindes. Man unterrichte das Kind, stets langsam zu essen und alles Feste tüchtig zu zerkauen. Es dient dies nicht nur zur Zerkleinerung der Speisen, sondern auch namentlich zur Durchdringung derselben mit Speichel, was sehr wichtig für die Verdauung ist. Aus diesem Grunde lasse man das Kind auch den Speichel nicht auswerfen, sondern immer niederschlucken. Man wird damit manchen Störungen des Magens vorbeugen.

Die durch Nichts zu ersetzende Reinlichkeit, als Grundbedingung des Gedeihens des Kindes, ist schon früher hervorgehoben worden. Diese Reinlichkeit muß auch durch die ganze Zeit der Kindheit hindurch streng gehandhabt werden, und das Kind wird sich bald so daran gewöhnen, daß es sich unbehaglich fühlt, wo sie irgend versäumt wurde, und daß sein eigener Sinn gegen die Unreinlichkeit Abscheu empfindet. Es muß dieser Sinn geweckt werden, und das kann nur durch praktische Reinlichkeit geschehen und durch deren Beispiel im elterlichen Verhalten. Doch davon später!

Neben dem Waschen mit kaltem Wasser am Morgen, sollte das Kind vom dritten bis zum siebenten Lebensjahre mindestens ein Mal wöchentlich warm baden, dann in den folgenden Jahren im Sommer möglichst täglich und mit Schwimmunter-

nicht vereinigt, ein kaltes Bad, im Winter aber mindestens alle 14 Tage ein warmes Bad nehmen, wenn es die häuslichen Verhältnisse nicht etwa öfter gestatten. Die Hautthätigkeit ist eine der wichtigsten Lebensfunktionen und besonders in der Kindheit beseitigt sie viele Störungen des Wohlseins; es ist nöthig, daß die Haut immer offene, thätige Poren habe, und den erfrischenden Lebensreiz des Waschens, der Luft und der Wäsche erfahre. Wie bedeutungsvoll das öftere Wechseln der Wäsche ist, wird von vielen Müttern noch nicht genug gewürdigt und es findet viele Vernachlässigung in dieser Hinsicht statt. Unzählige Mütter begehen einen großen Verstoß gegen die Gesetze der Reinlichkeit, daß sie, sobald ihre Kinder die ersten Lebensjahre überschritten haben, und sich mehr mit Altersgenossen herumtummeln, also in Schweiß und Staub bewegen, das früher genau eingehaltene Wechseln des Hemdes am Abend unterlassen und das Kind mit dem feuchten von Ausdünstungen gesättigten Hemde, zu Bett schicken. Das sollte nicht sein! — Wer dies bei sich selbst und seinem Kinde nicht versäumt hat, der wird gewiß den wohlthätigen Einfluß empfunden haben. Wie viele Hautkrankheiten sind durch die Befolgung dieses Rathes den Kindern schon erspart worden. Dem täglichen Wechsel der Leibwäsche muß dann auch schon bei dem Kinde ein oftmaliger Wechsel der Bettwäsche entsprechen. Auch die Kleidung des Kindes muß stets reinlich gehalten werden. Das Kind soll sich tummeln im Sande, auf dem Rasen, dem Fußboden der Stube, das gehört zu seiner Körperentwicklung. Hat es Sinn für Reinlichkeit, so wird es sich schon von selbst nicht im Schmutz bewegen; doch soll es nicht seiner Kleidung wegen von jeder unreinen Berührung behütet werden. Es kann nicht ausbleiben, daß es an der Kleidung, an Gesicht und Händen schmutzig wird. Darum ist es zweckmäßig, wenn die Kleidung der Kleinen aus waschbaren Stoffen verfertigt ist, die oft gewechselt werden kann. Fleißiges Waschen des Körpers, der Leib- und Bettwäsche, und der Kleidung des Kindes ist die unerläßliche Bedingung, wenn andere erfüllte Regeln der leiblichen Erziehung nicht erfolglos bleiben sollen.

Aus der Reinlichkeit des Körpers und der Wäsche geht die Hautpflege hervor. Wo sie nicht in der Kindheit begann, wird man später nicht nachholen, was daran vernachlässigt wurde. Die Haut verlor an Gesundheit und damit an Teint. Die Hautcultur hat den doppelten Zweck, die Haut gesund und damit die Gesundheit des Körpers zu erhalten, und durch diese Gesundheit auch die Schönheit der menschlichen Erscheinung zu fördern. Diese Hautpflege besteht in der Kindheit sowohl, wie im Alter der Erwachsenen in den zwar wenigen, aber wirksamen Regeln: höchste Reinlichkeit des Körpers und der Wäsche, Einfluß der frischen Luft auf die Haut, fleißiges Baden, Nachhülfe der natürlichen Ausdünstung durch sanftes Frottiren der Haut mit einem Stück weichen Flannell, Vermeidung einer zu warmen Bekleidung und des schroffen Temperaturwechsels und Erhaltung einer guten Verdauung. Hieraus geht jener Zustand hervor, den man Abhärtung nennt, aber auch der „Teint", der sich, namentlich bei Mädchen, schon jetzt der mütterlichen Aufmerksamkeit werth, durch Weiße, Weichheit, Glätte, Durchsichtigkeit, Geruchlosigkeit, Lebens- und Gesundheitsfarbe, Flecken- und Ausschlagslosigkeit der Haut charakterisirt. Jedes sogenannte Schönheitswasser ist dann unnöthig, jede Schminke nicht allein unnöthig, sondern im höchsten Grade schädlich. Müttern, welche es für ihre Pflicht erkennen, die sie nicht nur sich selbst, sondern ebenfalls ihren Kindern gegenüber zu erfüllen haben, die Gesundheit des Körpers auch durch eine schöne Erscheinung zur Geltung zu bringen, möchte ich obige Art und Weise der Hautpflege an's Herz legen und dringend warnen vor allen sogenannten Schönheitsmitteln.

Wir haben schon von dem Kopfhaar des Kindes in den beiden ersten Lebensjahren geredet. Ein reicher und glänzender Haarwuchs ist bei Kindern immer ein Zeichen von Gesundheit; denn kränkliche Kinder haben in der Regel dünnes, trocknes, glanzloses Haar, mag dasselbe nun seine Ursache in einem allgemeinen Schwächezustande des Körpers oder in einer kranken Beschaffenheit der Kopfhaut haben, die aber nicht lange lokal bleibt, sondern auf das Gesammtbefinden des Körpers zurückwirkt. Die meisten Mütter glauben genug zu thun, wenn sie das Haar des Kindes täglich kämmen und bürsten. Manchmal fangen sie auch schon im dritten Jahre an, den Kopf des Kindes zu frisiren, und dem Haar vermittelst des Gebrauches

von Oelen und Pomaden eine glänzende Farbe zu verleihen. Ist das Haar von Natur trocken und struppig, so helfen die genannten Mittel nichts und dienen nur zur Täuschung des Auges; die wahre Ursache des erwähnten Zustandes der Haare kann nur durch eine entsprechende Behandlung der Kopfhaut gehoben werden. Strengste Reinhaltung derselben durch wöchentliche, am Abend vor dem Schlafengehen vorzunehmende Waschungen, am anderen Morgen sorgfältiges Auskämmen und Ausbürsten, bei welchem Verfahren die Haare nicht gezerrt werden dürfen, und die Haut nicht roth und blutig gekratzt werden darf, sind eine unerläßliche Pflicht. Kämmen und Bürsten reinigt nur die Haare und reizt die Haut, stärkt aber dieselbe nicht. Gebraucht man zum Waschen der Kopfhaut lauwarmes Seifenwasser, so nehme man dazu n i c h t die Toilettenseife vom Waschtische — diese enthält zuviel Aetznatron und ist nach dem Trocknen der Haut und des Haares immer wieder Veranlassung zum Gebrauch von Oelen und Pomaden wenn man nicht in der Folge das Ausfallen vieler Haare erfahren will, — sondern unverfälschte Kerntalgseife, oder die in den Apotheken vorräthige Venetianische, aus wildem Oele bereitete Seife und R e g e n w a s s e r. Besser noch ist es, die Kopfhaut mit Wasser, in welchem Honig aufgelöst ist, zu waschen aber dann sollte mit reinem warmen Wasser Haar und Haut wieder ausgewaschen werden. Das beste und in jedem Haushalt befindliche Waschmittel für die Kopfhaut aber ist E i g e l b. Wöchentlich ein oder zwei Mal, je nach Bedürfniß, reibe man die Kopfhaut Abends vor dem Schlafengehen mit dem Dotter eines Eies ein und lasse dieses unter fortwährendem sanftem Reiben einige Minuten einwirken. Dann wasche man Kopfhaut und Haare mit lauwarmen Regen- oder Flußwasser, so warm, daß kein Gefühl der Kälte sich bei dem Gebrauch einstellt gehörig und reichlich aus, wobei sich ein weicher Schaum bildet und setze das Auswaschen so lange fort, bis kein Schaum mehr entsteht. Alsdann trockne man das Haar sorgfältig, fahre mit einem weichen engen Kamme sanft über die Haut hin glätte dann mit einem weiten Kamme das Haar leicht, kämme es ordentlich durch und setze für d i e s e Nacht eine dünne, leichte Nachtmütze auf. Selbstverständlich tragen gesunde Kinder Nachts keine Mütze und bewegen sich auch am Tage möglichst mit unbedecktem Kopfe. Mädchen sollen keine festeingeflochtenen Haare oder gar Haarwickel tragen und immer mit gelösten locker zusammengehaltenen Haaren schlafen.

Eine wichtige Frage für viele Mütter ist das Haarschneiden bei ihren Kindern. Es herrschen hierüber oft sehr wunderliche Ansichten. Bald soll der „zunehmende Mond" allein das Recht haben, mit günstigem Lichte auf frisch geschorne Köpfe zu schauen; bald denkt man sich den geschornen Kopf als Ursache von allerhand Uebeln, ohne zu fragen, ob nicht eine andere Versäumniß in der Kindespflege diese veranlaßt hat; Manche denken sich das Haar, wie eine Hecke, die durch öfteres Schneiden und dadurch angeregten neuen Säftetrieb dichtere und kräftigere Sprossen treibt, — Mag es einer Mutter gern überlassen bleiben, das Haar ihres Kindes nur in der Zeit zwischen Neu- und Vollmond zu beschneiden, schaden kann das nicht. Ob es aber nützt?—Irrthümlich ist die Ansicht daß das menschliche Haar durch Beschneiden, gleich einer Weinrebe, zu stärkerem Wachsthum angeregt werde, dann müßte es gleich den Pflanzen an der Spitze fortwachsen. Das ist aber nicht der Fall. Dennoch ist das Schneiden des Haares, bei Kindern besonders, ein Beförderungsmittel des Wachsthums des Haares, denn Alles, was die Kopfhaut dem Einflusse der Luft und der Reinigungsmittel zugänglicher macht, was mithin die Ausdünstung fördert, fördert auch das Wachsen der Haare.

Viele Mütter freilich sehen gern ihre drei bis zwölfjährigen Knaben und Mädchen in der Lockenfülle eines Johannes-, Schiller- oder Madonnenkopfes und das kurz geschnittene Haar ist ihnen zuwider. Verständiger aber ist es, Kinder bis zum reiferen Alter mit kurz gehaltenen Haaren aufwachsen zu lassen und den Lockenpuppen und Johannesköpfen zu entsagen, damit sie dereinst als Jünglinge und Jungfrauen ihre Fülle des Haares als natürlichen Schmuck tragen können, anstatt nach einigen Kinderjahren üppigen Haarwuchses durch Beihülfe falscher Haare das entstandene Deficit decken zu müssen.

Das Haarschneiden geschieht am besten zu einer Zeit, wo die Luft nicht sehr kalt, oder stürmisch ist, und da das Kind mit dem geschornen Kopf nicht sogleich in Wind und Wetter herum laufen soll, am besten gegen Ende des Tages, da das Kind dann Abends und Nachts zu Hause bleibt, auch eignet sich ein solcher Abend besonders zum Waschen der Kopfhaut nach vorher gegebenen Regeln. Selbstverständlich wird man das Haar des Kindes nicht schneiden lassen, wenn es am Schnupfen oder einer sonstigen Unpäßlichkeit leidet.

Haben wir früher gesagt, ein Kind dürfe in den beiden ersten Lebensjahren nicht jedem scharfen Winde, nicht einer Kälte über 6° R. ausgesetzt werden, so heißt es jetzt für die späteren Jahre der Kindheit: Gewöhne das Kind an jede Luft, wenn es sich selbst frei und kräftig bewegen kann; lasse es mehr in der freien Luft, als in der Stube leben, und wenn es die Schule besucht, schicke es in der freien Zeit zu kräftiger Athemarbeit in die freie Luft. Aber nicht nur die Luft draußen, im Freien, sondern auch im Hause, in der Kinderstube, der Schlafstube, soll rein sein von allen Beimischungen; mögen sie der Ausdünstung und Ausathmung der Menschen selbst, oder anderen Gegenständen entströmen. Die Luft, welche der Mensch ausathmet, und wäre sie noch so rein gewesen, ist nicht wieder geeignet zum Einathmen, denn sie ist mit Kohlensäure erfüllt, die nun der Luft im geschlossenen Raume beigemischt, das Athmen erschwert und gefährdet. Also Lüften, wo das Kind im Hause lebt, so oft und viel als möglich!! Nicht soll man im Winter blos des warmen Zimmers wegen die erwärmte verdorbene Luft behalten; denn was an Brennmaterial verloren geht, das wird an Kraft und blühenden Wangen des Kindes hundertfach wiedergewonnen und an Arzt und Apotheker erspart. Reine Luft! und immer wieder reine Luft! Das können wir den Müttern nicht oft genug zurufen! Wie der Fisch nur im Wasser leben kann, so das Kind nur in reiner Luft.

Kinder dürfen nicht zu warm, aber auch nicht zu kühl gekleidet werden. Die Bekleidung muß nach Klima und Jahreszeit eingerichtet werden; sie muß die Entwicklung des Körpers zu normaler Gestalt und angenehmer Erscheinung nicht beeinträchtigen. Es ist lobenswerth, wenn Kopf und Hals, Brust, Arme und Beine schon früh an die Einflüsse der Luft und Witterung gewöhnt werden; es ist dies in warmer Sommerzeit sicherlich zweckmäßig und wohlthätig; aber es ist schädlich, wenn man diese Kleidungsart auch bei rauher Herbst- sogar Winterzeit beibehalten will. Daß dies leider zu oft geschieht, ist die Ursache der vielen entzündlichen Krankheiten.

Den Knaben soll man möglichst spät Hosen anziehen; wenn sie aber so groß sind, daß sie mit anderen Knaben und Mädchen ohne Aufsicht spielen, so ist die Hose aus Gründen der Gesundheit und Schicklichkeit nothwendig. Aber die Hose sei weit, aus weichem Stoff; man befestige sie nicht vermittelst Hosenträger, sondern durch Knöpfe an das Hemde oder die Jacke.

Manche Eltern können die Zeit nicht erwarten, daß ihre Knaben und Mädchen völlig reif werden und putzen sich nach dem Ebenbilde des Herrn Papa oder der Mama, ein Modepüppchen heraus, steif und unbeholfen in der Erscheinung und von wahrhaft lächerlicher Figur. Man lasse doch die Kinder so lange als möglich in der Kindertracht. So lange bleiben sie kindlich und in ihrer physischen, seelischen und sittlichen Natur normal. Mit der verfrühten Tracht der Erwachsenen wird das Leben des Kindes in eine fremde Welt versetzt, in welcher es sich nicht wohl fühlt, und auf diese Weise um ein paar schöne Kinderjahre beraubt wird.

Früher glaubte man daß eine warme Kopfbekleidung zur nothwendigen Bedingung für die Gesundheit des Kindes gehöre, und doch giebt es keinen Körpertheil, der mehr des Kühlhaltens und der möglichst frühen Gewöhnung an die Einflüsse der Luft bedarf, als gerade der Kopf. Wenn auch in den ersten zwei Jahren bei schwächlichen Kindern ein leichtes Mützchen oder Hütchen als Kopfbedeckung oft wünschenswerth ist, so soll das Kind doch später mit bloßem Kopfe in Hof und Garherumlaufen. Aus gleichen Grunde, aus welchem die warme Kopfbedeckung zu verwerfen ist, ist das Kurzhalten der Haare in der Kindheit so lange als möglich, zu empfehlen: Jene freie Ausdünstung fördert den Haarwuchs und kräftige Schädel-

bildung und verhütet Gehirnkrankheiten. Das Abschneiden des Haares bis zu borstiger Kürze, wie man es wohl dann und wann findet, ist nicht damit gemeint und entspricht auch wenig der angenehmen Erscheinung eines Kindskopfes. Wie immer vor Extremen gewarnt werden muß, so auch hier. Nie soll der Kopf einer starken Kälte oder Sonnenhitze unbeschützt ausgesetzt werden; im ersteren Falle wärmer, aber ausdünstungsfähig, nicht mit einer Pelzmütze, im letzteren durch einen leichten Strohhut beschattet werden.

Auch der Fuß muß ein Gegenstand besonderer Aufmerksamkeit in den Jahren der Kindheit sein. Er muß, auch wenn das Kind sich schon selbst aus- und ankleidet, oft von der Mutter untersucht werden, ob keine Röthe, Schwiele, Hühneraugenbildung, Zehen- und Nagelverkrümmung u. s. w. auf ein zu enges oder sonst nicht passendes Schuhwerk hinweist. Es muß auch auf den Gang geachtet werden.

Je älter das Kind wird, desto mehr vermindert sich das Bedürfniß des Schlafens, denn zunehmende Körperkraft, Sinnes- und Geistesthätigkeit halten es wach. Der bis in's dritte Jahr dauernde Nachmittagsschlaf wird bei gesunden Kindern bald aufhören und der Nachtschlaf immer mehr sein gutes Recht geltend machen. Nun aber treten Regeln für diesen Schlaf ein und sie müssen beachtet werden, wenn das Kind nicht, trotz aller anderen Sorgfalt, wieder an Kraft und Lebensfrische abnehmen soll.

Man gewöhne das Kind an eine bestimmte Stunde des Einschlafens und Erwachens; dann wird die Müdigkeit sich des Abends ebenso regelmäßig einstellen, wie das Erwachen am Morgen, Kinder sollen Abends nicht lange aufbleiben. Je jünger sie sind, desto früher sollen sie zu Bett gebracht werden. Kinder bleiben gern Abends bei Licht auf, wollen gerne mit älteren Geschwistern oder den Eltern zu Bette gehen, oder verleugnen ihre Müdigkeit, weil sie sich vor der Einsamkeit in der dunkelen Kammer fürchten. Hat die Mutter von Anfang an ihr Kind richtig erzogen und gewöhnt, so geht das Kind gutwillig, wenn seine Zeit und somit die Schläfrigkeit gekommen ist, in sein Bettchen, und bleibt sich ohne Licht und ohne Gesellschaft nach einem Gutenachtkusse der Mutter selbst überlassen. Will man sich nach einer Weile überzeugen ob es schläft, so muß dies durch unbemerkbares Lauschen geschehen, denn wenn das Kind die Mutter bemerkt hat, so erwartet es die jedesmalige Zurückkunft, und bleibt in dieser Erwartung so lange wach und unruhig. Erst mit dem siebenten Jahre darf das Kind bis acht oder neun Uhr Abends wach bleiben, nie aber bis zum zwölften Jahre mit den Erwachsenen über die zehnte Abendstunde aufbleiben. Die Stunden vor Mitternacht, so wie die ersten Stunden nach Mitternacht sind die wahre Kräftigungszeit des schlafenden Organismus der Jugend, wie der Erwachsenen. Mütter, welche ihre drei-, vier-, fünf- und sechsjährigen Kinder bis zehn, elf Uhr in ihrer Gesellschaft behalten, oder gar an öffentliche Vergnügungsorte mitnehmen und gegen Mitternacht, schlafend oder künstlich wach erhalten, mit sich heimführen, handeln sehr unrecht gegen dieselben. Für Gesundheit und Lebensordnung im höchsten Grade nachtheilig ist es auch, wenn Kinder im Wohnzimmer auf Stühlen, in Winkeln, an Tischen einschlafen dürfen, hier ihren ersten Schlaf abmachen in schlechter Körperlage, dann gewaltsam geweckt und in's Bett getrieben werden, wenn es Spätabend ist, oder Besuch kommt oder sie durch Schnarchen belästigen u. s. w. — einer richtig erziehenden Mutter darf dieser Vorwurf nie gemacht werden können! — Alle Kinder, welche Abends mit den Erwachsenen aufbleiben dürfen, können nicht gedeihen. Anderthalb bis zwei Stunden nach der Abendmahlzeit, die immer eine mäßige sein sollte, nicht früher, müssen die Kinder schlafen.

Dem frühen Einschlafen entspricht ein frühes Erwachen am Morgen. Es ist durchaus richtig, daß Kinder von 4 bis 5 Jahren mit den 10 bis 14jährigen Geschwistern erwachen, denn was sie an Schlaf noch mehr nöthig haben, als diese, haben sie am Abend vorher durch zweistündigen Schlaf vorausgehabt, und das Tageslicht weckt naturgesetzlich Sinnesorgane und Gehirn; aber es muß vermieden werden, daß kleine Kinder durch das Lärmen der aufstehenden älteren Geschwister aufgeweckt werden. Erwacht aber das Kind einmal früher, so soll es nicht im Bett bleiben, sondern gewaschen, angekleidet und in's Wohnzimmer gebracht werden.

Es ist die Gewohnheit mancher Eltern, ihre erwachten Kinder dieses Alters in ihr eigenes Bett zu nehmen, weil sie selbst noch nicht Lust haben aufzustehen, nach dem Ausspruche verschiedener Aerzte, den Kindern sehr nachtheilig in Bezug auf Haut- und Lungenathmung, und die Entziehung der Lebenskraft durch den erwachsenen Körper; und solche Kinder, denen eine Liebkosungsstunde im elterlichen Bette angewöhnt ist, sind gewöhnlich blaß, schlaff, träge. Mögen Mütter, was das Erwachen ihrer Kinder angeht, den Ausspruch einer Mutter beherzigen, welche ihre Pflichten der leiblichen und sittlichen Erziehung ihrer Kinder musterhaft erfüllte und einst sagte: So lange ich kinderlos war, schlief ich gern in den Tag hinein und war nervös, reizbar und schlaff am Tage; meine Kinder haben mich gelehrt, früh aufzuwachen und aufzustehen, und dadurch gesund, munter und für den Tag wirksam zu werden. Sind Eltern in der Lage für jedes ihrer Kinder ein besonderes Bett zu beschaffen, so ist es für die physische Entwicklung der Kinder sehr günstig, wenn sie allein schlafen; zusammenschlafende Geschwister sind leichter Erkältungen ausgesetzt. Sie liegen in ihrer gegenseitigen Ausdünstung zu heiß; es schläft der Eine unruhig, stößt die Decke weg, entzieht sie dem anderen; der Andere schläft entblößt fort, sein Schlaf wird beunruhigt durch des Ersteren Unruhe; der ältere, aber weniger kräftige Bettgefährte nimmt auf Kosten des anderen an Wachsthum und Kraft zu, indem er diesem Lebenskraft entzieht, der dadurch allmälig schwächer, magerer und reizbarer wird.

Ein gewärmtes Bett soll das nichtkranke Kind ebenso wenig kennen, als eine geheizte Schlafstube. Die beste Nachtkleidung für das Kind ist im Sommer ein langes bis über die Waden hinabreichendes Hemd mit langen Aermeln, im Winter ein gleich langer, gefütterter, waschbarer Nachtrock. Beide Bekleidungsstücke hindern die Erkältung bei dem Abwerfen der Decke, halten den Unterleib warm, hemmen nicht die freie Bewegung der Glieder.

Wie das Tag- und Nachtleben der Menschen sich in Wachen und Schlaf scheidet, so das Tagleben in Arbeit und Erholung, bei dem Kinde in Arbeit und Spiel. In den ersten Lebensjahren ist das Spiel auch zugleich Arbeit, da es Körper und Geist beschäftigt und die Erholung ist der Tagesschlaf mit offenen Augen; je älter aber das Kind wird, um so mehr tritt der Unterschied zwischen Arbeit, d. h. Beschäftigung mit Nützlichem und Spiel, mit anderen Worten, Beschäftigung mit Angenehmem hervor. So lange das Spiel zugleich Beschäftigung und Arbeit ist, achte man darauf, daß es sich in ruhiges und bewegendes Spiel, bei Einhaltung einer gewissen Zeit und Berücksichtigung der Kräfte eintheile. Es ist nicht gut Kinder, die nur erst spielen, oder auch bereits zu lernen begonnen haben, in eine sitzende Lebensweise zu zwingen, indem die Mutter dem Kinde einen Platz anweist, Spielzeug hinlegt und nun verlangt, daß es „still sei", d. h. sich ohne Geräusch stundenlang beschäftige; oder daß sie das Kind, wenn es bereits lernt, zwingt, sich stundenlang mit einem Buche oder einer Schreibtafel selbst zu beschäftigen. Das Kind wird bald gedankenlos dasitzen, und geistig und körperlich träge und schlaff werden.

Das sitzende Spiel muß durch Laufen und Springen unterbrochen werden, es muß zwischen Ruhe und Bewegung wechseln; später hat das Turnen einen höchst wohlthätigen Einfluß auf die normale Körperentwicklung und organische Gesundheit. Man achte darauf, daß die Kinder nicht an einem zu hohen oder zu niedrigen Tische arbeiten, namentlich schreiben. Das richtige Höhenmaß zwischen Tisch- und Stuhlhöhe wird leicht dadurch bezeichnet, daß das sitzende Kind den im Ellbogen rechtwinkelig gebogenen Unterarm ohne die Schulter zu heben oder zu senken quer und horizontal vor den Oberleib legt; die durch den unteren Rand des Unterarmes dargebotene Längslinie bezeichnet die Höhe des Tischrandes zum geradesitzenden Kinde.

Regelmäßigkeit in Arbeit und Erholung des Kindes ist ein Haupterforderniß für den gesunden Fortgang der Entwicklung. Nie überlasse man dies der Laune, denn es wird alsdann weder die Arbeit freudig und gut gethan werden, noch das Spiel ein Vergnügen gewähren. Arbeit und Erholung müssen mit den zunehmenden Altersjahren einer bestimmten Zeiteintheilung untergeordnet sein, wobei man

darauf zu sehen hat, daß die Arbeitsstunden nicht zu lange dauern, nicht in die Zeit der ersten Magenverdauung und auch nicht in die Zeit zwischen Abendbrod und Schlafengehen fallen und nicht gleich nach der Heimkehr aus der Schule fortgesetzt werden. Je älter das Kind wird, um so früher muß sein Tagewerk beginnen, am besten mit den häuslichen Arbeiten für die Schule. Die Hälfte des Nachmittags muß der Körperbewegung im Freien gewidmet werden und der Abend nach der letzten Mahlzeit einem ruhigeren Verhalten.

Es ist Pflicht der Mutter, den Zahnwechsel der Kinder mit Sorgfalt zu beobachten, denn die Zähne sind nicht nur ein Schmuck, sondern wichtige Hülfswerkzeuge des Magens. Die Mutter hat darauf zu halten, daß das Kind seine Zähne täglich bürste, mit einer nicht zu harten Bürste und Pulver von präparirter Kreide; nach dem Genusse von säuerlichen Stoffen, (Obst, Limonade) oder nach Zuckerwerk (Candy) den Mund sorgfältig ausspüle. Niemals gebrauche das Kind die Zähne als Werkzeuge der Gewalt, wozu Zangen, Hammer, Nußknacker, Scheeren und Messer dienen. Es benutze also nicht die Zähne zum Zerreißen, Biegen, Brechen, Festhalten, nicht zum Abbeißen von Fäden und anderen zähen Gegenständen. Der unsichtbare Riß oder Sprung, den der Schmelz der Zähne dadurch erhalten kann, wird erst später sichtbar.

Die Zähne müssen auch vor jedem schroffen Temperaturwechsel, also plötzlicher Kälte und Hitze, geschützt werden. Das Kind soll sich *nicht* angewöhnen, den Mund offen zu halten und durch denselben zu athmen; es ist den Zähnen schädlich und giebt ein dummes Ansehen. Das Ausspülen des Mundes mit lauem Wasser nach jeder Mittagsmahlzeit, ist dringend zu empfehlen; ebenfalls wenn nach dem Genusse von Obst oder Säuren das geringste sogenannte Stumpfsein der Zähne verspürt wird. Man muß dieses Gefühl nicht andauern lassen, sondern es durch Spülen und Bürsten beseitigen. Das Bürsten soll nicht quer über die Zähne geschehen, wodurch der Zahnfleischrand gelockert wird, sondern von oben nach unten und von unten nach oben; auch sollen die hinteren Reihen der Zähne gebürstet werden. Alle künstlichen Zahnpulver, Tincturen und Zahnseifen sollen von dem Kinde nicht gebraucht werden; präparirte Kreide und Lindenkohle ist das beste und wirksamste Mittel; namentlich muß vor dem Putzen mit Tabacksasche oder Seife gewarnt werden.

Bekommen Kinder leichtblutendes, schwammiges, blasses Zahnfleisch, so müssen sie täglich einmal das lauwarme Mundspülwasser mit Kampferspiritus versetzt, gebrauchen, oder auch Myrrhentinctur oder Spiritus; nicht mehr darf zu dem Wasser gemischt werden, als daß es eine schwach zusammenziehende Wirkung im Munde verursacht. Speichelstein (sog. Weinstein) darf sich nicht an den Zähnen bilden; dieser bewirkt Lockerung des Zahnfleisches und Hohlwerden des Zahnes. Klagt das Kind über Zahnschmerz, zeigt sich irgendwo ein gelber odr schwarzer Fleck, ein lockerer, ein schief oder am ungeeigneten Orte herauswachsender oder ungerade gebliebener Zahn, so lasse die Mutter dies nicht gleichgültig gewähren, sondern ziehe einen tüchtigen Zahnarzt zu Rathe. Man gewöhne das Kind frühzeitig alle Zähne zu gebrauchen; d. h. auf beiden Seiten zugleich kauen.

Gute Zähne sind nur bei guter Verdauung möglich; man erhalte deßhalb das Kind im Besitz eines gesunden Gebisses, indem man es mäßig leben läßt, und ihm jede Ueberladung, jede schwere Kost versagt.

Für die kräftige Entwicklung des Knochen- und Muskellebens ist das *Turnen* höchst wohlthätig, doch soll damit nicht vor dem achten Lebensjahre begonnen werden. Bis dahin bestehe die Muskelübung der Kinder in den lebhaften Bewegungen des Spiels, des Laufens, Balgens, Hüpfens, Exercirens, Werfens, Haschens in freier Luft. Jeder Rasen, jeder Sandhügel kann ihr Turnplatz sein. Nicht aber sollen Kinder andere Kinder oder schwere Lasten aufladen und sich damit schleppen; auf dem Kopfe dürfen sie nie Etwas tragen.

Auch auf die Haltung und Bewegung des Kindes hat die Mutter ihr Augenmerk zu richten. Das Kind soll hübsch gehen, stehen, sitzen und sich bewegen lernen, und das geschieht durch Unterricht in der Form, im Anstande; angeborene Grazie ist sehr selten. Was nützt aber eine gute Haltung, wenn Kinder sich gewisse

Geberden angewöhnen dürfen, die häßlich, manchmal geradezu widerlich sind. Also auch darauf, Ihr Eltern, Euer Augenmerk! — Unbegreiflich ist es uns oft gewesen, wie Mütter die doch Schönheitssinn für Form und wohlgefällige Erscheinung genügend besaßen, ihre Kinder vor sich hergehen lassen konnten, mit einwärts gerichteten Fußspitzen, schleppendem Gange, vorn übergebeugt, von einer Seite auf die andere wackelnd, ohne auch nur daran zu denken, die Kinder darauf aufmerksam zu machen. Noch unbegreiflicher aber ist es uns immer gewesen, wie Mütter völlig blind gegen häßliche Geberden oder garstige Angewohnheiten ihrer Kinder sein konnten, die jedem Fremden auffällig sind und immer auf den Anstandssinn der Mutter einen Schatten werfen. Wie viele Kinder verzerren ihr Gesicht oft bis zur Fratze, anfänglich vielleicht muthwillig, bald aber unfreiwillig, wenn sie lebhaft werden, Gefühle der Lust oder Unlust ausdrücken wollen, wenn sie lachen, weinen, essen, sprechen u. s. w.! Hierdurch gewöhnen sich die betreffenden Gesichtsmuskeln an diese Bewegungen und ziehen häßliche Furchen in die kindliche Miene. Wären die Gesichtsknochen so beweglich, wie die Rückenwirbel, sie würden durch diese unharmonischen Gesichtsverzerrungen sicherlich auch zu Verschiebungen getrieben werden! Die Mutter dulde dergleichen nicht, weder Gesichtsfratzen, noch schielende Augenverdrehungen, weder Stirnrunzeln, noch Herabhängenlassen des Unterkiefers und daraus entstehendes Offenhalten des Mundes; weder Vorstrecken der Zunge, noch Hängenlassen derselben auf die unteren Schneidezähne. Alle diese Unarten müssen gerügt werden, sie werden sonst bald unwillkürlich zu Gewohnheiten und führen zu Entstellungen.

Die mütterliche physische Erziehung der reiferen Töchter und Söhne.

In dieser Periode tritt die Mutter als Erzieherin und wahre Freundin zu ihren Kindern. Die erwachsene Tochter ist nunmehr Jungfrau geworden; sie ist sich ihrer Bestimmung bewußt, Gattin, Mutter und Hausfrau zu werden. Dennoch wird sie durch die Liebe, welche sie für die Mutter hegt, in den Stand gesetzt, deren Autorität als selbstverständlich anzuerkennen, und obschon sie nun dadurch, daß sie erwachsen ist, mit der Mutter gewissermaßen auf gleichem Fuße steht, so wird sie doch durch ein eigenes Gefühl belehrt, wie weit sie in ihrem Verkehr mit derselben, die Mutter als solche oder als Frau zu betrachten hat. Als weibliche Wesen stehen sich allerdings beide nun gleich gegenüber; beide werden aber auch in dieser Hinsicht die natürliche Grenze zu ziehen wissen, und wird die richtig denkende Tochter dem gesetzten, würdevollen Benehmen der erfahrenen Mutter nach wie vor Liebe, Vertrauen und Anhänglichkeit entgegentragen. Früher als der Sohn tritt sie der Mutter als gereiftes Familienglied näher; sie gehorcht nicht länger weil ihr befohlen wird, sondern weil sie sich in Folge richtiger Erziehung gern an den Gedanken gewöhnte, freiwillig und erfüllt von Dankbarkeit selbst an der Erreichung der Zwecke mitzuwirken, die von ihrer Geburt an der treuen Mutter vor Augen schwebten. Auch jetzt noch bleibt die Mutter die nächste Behüterin und Pflegerin, der Vater nur die höhere intellectuelle Autorität, und wenn auch der erwachsene Sohn sich mit seinen geistigen und sonstigen Bedürfnissen an den Vater anschließt, und in ihm den Erwerber und Geber der Existenzmittel und den Beschützer nach außen hin, wie es immer der Fall sein sollte, das Vorbild der Ehre, Sitte und Arbeitsamkeit erblickt, so bleibt sein Vertrauen doch immer mehr der Mutter, der Pflegerin seines Körpers, der liebreichen Beschützerin seines physischen und moralischen Wohles zugewendet. Der Mutter sagt und bekennt er, was er wünscht und ihn betroffen hat, und gleich der Tochter, hat auch der erwachsene Sohn, wenn er gut erzogen und unverdorben ist, kein Geheimniß vor der Mutter, sie stand ihm immer am nächsten, sie sah ihn reifen, unter ihren Augen wuchs er heran. Wie schön und lohnend ist diese Zeit, wo erwachsene Söhne und Töchter noch unter dem Auge der Mutter weilen, und ihre physische und sittliche Erziehung von derselben in liebender Weise geleitet wird. Sollte nicht jede Mutter, die sich ihrer Aufgabe bewußt ist, und diese Zeit im Auge behält, sich

angeregt fühlen, von der Geburt des Kindes an, ein derartiges Resultat ihrer Erziehung zu erzielen? Und nur durch eine richtige und rechtzeitige Handlungsweise kann dieses geschehen.

Niemand kann für die Lebensdauer gesund bleiben, der nicht von Jugend auf an Arbeit und Thätigkeit gewöhnt wird. Der von Natur zur Unthätigkeit geneigte Jüngling, die lässige bequeme Jungfrau, sie sollen körperlich arbeiten, denn nur auf diese Weise wird dem Körper Festigkeit, Abhärtung, Widerstandskraft und Ausdauer verliehen. Die geistige Thätigkeit lässt sie in Bildung fortschreiten und ihre Lebensanschauungen in richtiger Art erweitern. Der Jüngling und die Jungfrau, welche nicht körperlich und geistig arbeiten, verfallen auf schädliche Gedanken, sie neigen zur Sinnlichkeit, es verlangt sie nach der Befriedigung, die Lebenskraft verzehrender Genüsse, mögen dieselben auf Ausschweifung oder Trägheit beruhen. Der Jüngling, welcher ohne regelmäßige Arbeit in den Tag hineinlebt, verfällt außer einem unsittlichen Lebenswandel auch der Uebertretung vernünftiger physischer Lebensregeln und verliert an organischer und sittlicher Gesundheit; wenn er aber seine Gedanken auf Nützliches richtet, so wird er nicht der Natur vorgreifen und durch Genüsse, die einer späteren Zeit angehören, sein Dasein kürzen.

Die Jungfrau wird durch Unthätigkeit körperlich und seelisch leidend; widmet sie sich nicht praktisch dem Hauswirthschaftswesen unter Anleitung der Mutter, die sich ihrer Pflichten der Tochter gegenüber auch in dieser Richtung bewußt ist, arbeitet sie nicht körperlich und geistig, so fällt ihre organische Gesundheit der unausbleiblichen Bequemlichkeit, der sitzenden trägen Lebensweise und gesellschaftlicher Vergnügungssucht zum Opfer und die Seele erkrankt an den Folgen der abspannenden den Reiz verlierenden Genüsse, der Langeweile. Sie fühlt sich unbefriedigt, es fehlt ihr Etwas. Nichts ist für die reifende Jungfrau nachtheiliger, als die sitzende Lebensweise, welcher so viele Töchter wohlhabender Familien fröhnen. Junge Damen, welche nur sticken, nähen, lesen, zeichnen, malen, musiciren, sich bedienen lassen und sich fortwährend in der von Parfüm und Blumenduft geschwängerten Stubenluft bewegen, verweichlichen und verzärteln; aus diesen Ursachen entspringt die Nervösität, der Nervenschmerz, die Augenschwäche, Verdauungsstockung und viele andere der Leiden welche aus der Jungfrau eine kränkliche Frau und Mutter hervorgehen lassen. Und wo die sitzende Lebensweise ihr Gegentheil findet, wo das reife, arbeitsscheue Mädchen sich in gesellige Vergnügungen stürzt, da untergräbt es seine Gesundheit durch die schädlichen Einflüsse der reizenden Genüsse, des Nachtwachens des *übermäßigen* Tanzens, des langen Morgenschlafes, der Eitelkeit und Coquetterie, der Gemüthsbewegungen u. s. w.

Eltern, und insbesondere die Mütter, sollen ihre Erziehung so eingeleitet haben, daß sie jetzt, wo ihre Kinder das Alter der Reife erlangt haben, auch consequent die Principien ihrer Erziehung aufrecht erhalten können, und die Söhne und Töchter ohne weiteres *willig* finden, Arbeit, Mühe, Beschwerlichkeit, Entbehrung und Fleiß nicht zu scheuen und die unschuldigen Lebensgenüsse welche vernünftige Eltern ihren Kinder nicht versagen nicht als etwas wozu sie berechtigt sind, sondern als selbstverdienten Lohn ihrer nützlichen Thätigkeit zu betrachten. *Eine arbeitsame, selbst mühselige Jugend ist die Lebensquelle eines hohen, glücklichen Alters.*

Und die Lebensregeln der reiferen Kinder, des Jünglings und der Jungfrau, sind: Frühes Aufstehen am Morgen, frühe Bewegung im Freien, um in frischer Luft und weitem Horizonte Brust und Gemüth zu erfrischen und zu erweitern, geregelte Arbeit der körperlichen und geistigen Kräfte, Ordnung, Mäßigkeit und genaue Einhaltung der Zeit in Betracht der Mahlzeiten, des Genusses von Vergnügungen und der Ruhe. Dann wird Freude am Tagewerk, ein Gefühl von körperlichem und geistigen Wohlbefinden, das Bewußtsein recht zu thun, die Folge sein.

Die Mutter als Pflegerin ihres kranken Kindes.

Die Mutter ist neben dem Arzte die wichtigste Hülfe für das kranke Kind; ja sie kann durch eine richtige Kenntniß dieses Theiles ihrer Pflichten, sehr oft im Anfange der Erkrankung den Arzt ersetzen, oder ihn in vielen Fällen unnöthig, machen. Wie nöthig diese Einsicht und Kenntniß ist, wie förderlich und wichtig für die Gesundheit während sie zugleich dem Arzt seinen Beruf erleichtert, geht schon aus der großen Sterblichkeit im Kindesalter hervor. Nach statistischen Ermittelungen stirbt der vierte Theil der Kinder schon im ersten Lebensjahre. Es giebt überhaupt kein Lebensalter des Menschen, in welchem so viele tödtlich verlaufende Krankheiten auftreten, als im Kindesalter, was theils in der großen Reizbarkeit und Empfänglichkeit des jungen Organismus, theils in den Mißgriffen begründet liegt, die bei der physischen Erziehung von Seiten einer unerfahrenen Mutter, besonders in Hinsicht der Ernährungsweise begangen werden. Hierzu kommen dann noch verschiedene heftig auftretende und häufig schnell einen tödtlichen Verlauf nehmende Krankheiten, von welchen Kinder leicht befallen werden, und die man deßhalb „Kinderkrankheiten" genannt. Bis zum sechsten Lebensjahre ist die Sterblichkeit, verglichen mit der Erwachsener, immer eine große. Diesem ungünstigen Verhältnisse kann nun die Mutter ganz besonders entgegenwirken helfen, und sehr viel vermag sie zur Verhütung oder zum leichteren Verlaufe der Krankheit beizutragen. Die Mutter soll verstehen, sich bei Gesundheitsstörungen ihres Kindes oder am Krankenbette richtig zu benehmen.

Sie soll nicht eine, allzeit mit Hausmitteln bereit stehende Quacksalberin sein, aber Pflegerin, eine wohlunterrichtete Pflegerin sein, die durch ihr Verhalten stets das Richtige einzuschlagen und den Arzt zu unterstützen fähig ist. Das kann sie aber nur, wenn sie in der Beobachtung und Beurtheilung des Kindes keinen Täuschungen unterliegt, wenn sie sich ein klares Unterscheidungsvermögen für gesunde und krankhafte Erscheinungen aneignet, wenn sie die Natur der entstehenden Krankheit ihren Symptomen nach, frühzeitig richtig erkennt und von der geeigneten Pflege und etwa nothwendigen Hülfeleistungen Verständniß besitzt und sie auszuüben weiß. Es ist ein großer Fehler wenn Mütter, namentlich solche, die das erste Kind pflegen, den Vorurtheilen und Selbsttäuschungen einer älteren Wärterin folgend, die ersten Anzeichen einer im Entstehen begriffenen Krankheit nicht kennen, nicht beachten, oder nicht für bedeutend genug halten, um dagegen zu wirken, oder den Arzt zu rufen. Daher werden sie denn auch oft von dem Ausbruche einer Krankheit überrascht und erschreckt, die durch frühes Erkennen hätte im Keime erstickt oder gemildert werden können, um nun erst, zu spät, zum Arzte zu schicken. Versteht die Mutter aber, aus des Kindes Verhalten Anzeichen zu entnehmen, die auf ein Erkranken hindeuten, so wird sie dem Arzte von großem Nutzen sein, wenn sie durch ihre klaren und richtigen Beobachtungen bezüglich des Kindes Befinden, die ärztliche Diagnose, d. h. Krankheitserkennung nach Symptomen, erleichtern hilft. Ein Kind, welches krank ist, kann seiner Umgebung nicht verständlich machen, was ihm Unbehaglichkeit, Qual, Angst, Schmerz verursacht. Darum muß die Mutter im Stande sein, aus dem Benehmen ihres Kindes sofort jedes ungewöhnliche Zeichen, das auf ein Erkranken hindeutet, zu erkennen; sie muß wissen in wie fern sie ihr Kind ge- oder verwöhnt hat; wie sich dasselbe bei verschiedenen Gelegenheiten, je nachdem es Unlust oder Lust fühlt, benimmt. Und hier zeigt sich wieder der große Nutzen einer richtigen Erziehungsweise, denn ein an Ordnung und Gehorsam gewöhntes Kind wird sich auch bei beginnenden Krankheiten fügsam finden, sich besser beobachten lassen, und die Mutter in Stand setzen, Krankheitssymptome von Ausbrüchen der Unlust oder des Eigensinns unterscheiden zu können.

Immer beobachte die Mutter selbst und verlasse sich nicht auf die Aussagen der Wärterin, thue dieses aber nicht nur im wachenden Zustande des Kindes, sondern auch wenn es schläft, denn in dem letzteren Zustande zeigt es sich jedenfalls wie es wirklich ist und sich befindet. Die Lage und das Benehmen des schlafenden Kindes ist zu berücksichtigen. Liegt es z. B. sehr unruhig, wälzt es sich hin und her, stöhnt

oder spricht es, oder knirscht es mit den Zähnen, schreit es auf, zieht es die Beine an den Leib, erwacht es plötzlich, wie durch Schreck, und fängt es dann an zu weinen, so zeigt dies an, daß es an Verdauungsstörungen oder Würmern leider. Oder: wühlt sich das schlafende Kind tief mit dem Hinterkopfe in das Kopfkissen ein, ist sein Schlaf tief und ist es schwer zu erwecken, der Körper schlaff, so hat das Kind Neigung zu Gehirnkrankheiten und muß in dieser Hinsicht einer besondern Sorgfalt unterworfen werden; namentlich, wenn es leicht an Verstopfung leidet, sehr still und träumerisch, oder ungewöhnlich aufgeweckt und klug ist, oder wenn es in Gang und Geberden unbehülflich, unsicher und träge erscheint. Während des Schlafes muß die Mutter den Pulsschlag, den Athem, die Körperwärme des Kindes prüfen; findet sie den Herz- und Pulsschlag und den Athem beschleunigt, die Körperwärme erhöht, so kann sie schließen, daß sich das Kind bereits im Fieber befindet. Wie könnte sie aber sicher sein in ihren Schlüssen, wenn sie das wachende und schlafende Kind nicht oft in seinem gesunden Verhalten beobachtet und mit anderen Kindern verglichen hätte!

Bemerkt die Mutter ungewöhnliche Erscheinungen an ihrem Kinde, so darf sie aber nicht gleich in Angst gerathen und Schlimmes erkennen wollen; und niemals aus einzelnen Erscheinungen, die gewöhnlich rasch vorüber gehen und auch in gesundem Zustande vorkommen können, auf Krankheit schließen. Das Kind kann heiß sein, aufschrecken, zucken, aufschreien, beschleunigt athmen, — und es ist dies oft nur Folge eines zeitweiligen Verdauungsreizes, einer unbequemen Lage, eines zu schweren, heißen Bettes, einer beengenden Luft im schwülen Sommer, oder dumpfer Schlafstube, eines Traumes, eines Insektenstiches.

Wenn solche einzelne Erscheinungen irgend einen Werth für die Prüfung haben sollen, so müssen sie mit anderen gleichzeitig auftreten, die das Verhalten des Kindes von seinem Benehmen in gesunden Tagen wesentlich unterscheiden. Als einzelne Krankheitssymptome, die dauernd zunehmen, hat man zu beachten: Gesichtsblässe, rothe, heiße Wangen, heiße, röthlich glänzende Augen, Schwitzen des Kopfes ohne erhitzende Bedeckung, Unruhe und Wälzen im Schlafe, Appetitmangel, Schläfrigkeit und Unlust zum Spiel, starkes Klopfen des Pulses, Leibweh, Durchfall, Erbrechen, Verstopfung. Ein jedes dieser Zeichen muß, wenn es nicht in zwei Tagen vorübergeht, die Mutter veranlassen, den Arzt zu rufen.

Die häufigsten und gefährlichsten Kinderkrankheiten sind die hitzigen, fieberhaften. Welche Mutter wäre nicht schon dadurch in die sorgenvolle Lage der Krankenpflegerin ihres Kindes gerathen. Hier hängt viel davon ab, daß der Arzt frühzeitig gerufen werde, da er oft im Stande ist, die Krankheit durch schnelles Verfahren in eine gelindere Form oder beschleunigte Genesung überzuführen. Bis zur Ankunft desselben lege sie dem Kinde nasse Umschläge, d. h. in ganz kaltes Wasser gelegte und ausgerungene Tücher auf den Kopf, die immer, wenn sie warm sind, erneuert werden müssen.

Hat nun aber der Arzt Verordnungen gemacht, so lasse sich die Mutter durch Nichts, sei es Empfindsamkeit oder Mitleid, sei es Vorurtheil oder Einrede Anderer, abhalten, die Verordnung pünktlich und gewissenhaft auszuführen, genau, mit Besonnenheit, Ruhe und klaren Sinnen ihr Kind zu beobachten; sie erlaube sich keine Eingriffe nach eigenem Gutdünken, damit sie dem wiederkehrenden Arzte getreuen Bericht abstatten kann und das Urtheil des Arztes durch Nichts irre geleitet werde.

Es genügt aber nicht, daß die Mutter das Kranksein ihres Kindes erkenne, die Pflege desselben mit dem guten Willen der Mutterliebe übernehme, sie muß auch die Pflege verstehen. In den häufigsten Fällen giebt sie, ihre Unkenntniß in dieser Beziehung dadurch kund, daß sie ihr krankes Kind oft vom Lager aufrafft, wenn es schreit oder sich herumwälzt, und noch schlimmer, wenn es sich im Fieberzustande befindet, während doch eine der ersten Regeln der Krankenpflege lautet: Ein Fiebernder muß in der gleichmäßigen, nicht heißen Bedeckungswärme seines Bettes bleiben! Wir können hier nicht alle Regeln der Krankenpflege aufzählen. Eins aber möchten wir der, an ihre Pflichten denkenden Mutter, nochmals dringend empfehlen: sich pünktlich nach den Vorschriften des Arztes zu richten, und die vom Arzte verordnete Arznei

richtig einzugeben. Kinder weigern sich, Arznei zu nehmen; sie wollen nicht den Mund öffnen und nicht schlucken. Hier hat die Mutter ihre Autorität geltend zu machen, die aber nicht in Härte und Drohung bestehe, sondern in der Geschicklichkeit, das Kind dem mütterlichen Willen gehorsam zu machen. Nur wenn Zureden nicht mehr ausreichen will, soll der Zwang in der Weise ausgeübt werden, daß die Mutter das Kind auf den Schooß legt, eine Gehülfin mit Daumen und Zeigefinger dem Kinde die Nase zuhält, worauf dasselbe den Mund öffnet, und nun die Mutter die Zunge des Kindes mit dem Zeigefinger der linken Hand herabdrückt und den mit dem Medicamente gefüllten Thee- oder Kindereßlöffel in den Mund über die Zunge führt. Das Kind schluckt unwillkürlich, muß aber, so wie es hinunter schluckt sofort an Nase und Zunge los gelassen werden. Bei einiger Fertigkeit liegt in diesem Verfahren nichts Liebloses oder Barbarisches, wie einige Mütter behaupten; es giebt eben kein anderes Mittel, dem widerstrebenden Kinde Arznei einzuflößen.

Zeigen sich bei einem Kinde Symptome einer Krankheit, so ist es angemessen, wenn mehrere Kinder dasselbe Schlafgemach theilen, die gesunden Kinder daraus zu entfernen, um einer möglichen Ansteckung vorzubeugen.

Bei kleineren äußeren Verletzungen, die bei Kindern durch Fallen, Stoßen, Schneiden, Verbrennen u. a. m. häufig vorkommen, kann die Mutter selbst Arzt sein, bei jeder größeren, nicht bald heilenden aber soll sie einen Arzt zu Rathe ziehen. Geringfügige durch Fall oder Stoß erzeugte Quetschungen, die nicht blutende Wunden sind, werden am einfachsten durch Ueberschlagen mit in kaltes Wasser getauchten Läppchen behandelt, was gewöhnlich ausreicht, Entzündung, Schmerz, Geschwulst zu verhindern, oder doch bedeutend zu mäßigen. Ist eine blutende Wunde vorhanden, so geschieht anfangs dasselbe, und wenn die Blutung aufgehört hat, und die kalten Umschläge noch eine Weile fortgedauert haben, muß ein die Ränder der Wunde vereinigendes Heftpflaster aufgelegt werden. Einfache Schnittwunden läßt man ausbluten und verklebt sie ebenfalls mit Heftpflaster, klaffende Hautwunden aber, deren Blutung nicht bald durch Kälte oder Druck aufhören will, muß der Arzt verbinden. Ist ein Kind auf den Kopf gefallen, so untersuche man genau, ob auch unter der Hautquetschung oder Wunde keine tiefere Verletzung zu vermuthen ist, beobachte, ob das Kind nicht übel, blaß und schläfrig wird; ist dies der Fall, so muß der Arzt rechtzeitig hinzutreten, da eine Gehirnerschütterung oder Schädelverletzung stattgefunden haben kann. — Hat sich ein Kind verbrannt und ist die Oberhaut nicht abgelöst, so ist kaltes Wasser das beste Mittel zur Linderung des Schmerzes, oder der sonstigen entzündlichen Erscheinungen; sind aber Blasen entstanden, so öffne man sie nicht, sondern verbinde die Stelle mit Baumwolle oder Läppchen, die mit Fett oder Oel bestrichen sind. Ist die Oberhaut zerstört, so ist Ueberpinseln mit Collodium bei Kindern das beste Mittel. Sollte ein Kind in die Gefahr des Erstickens durch Kohlendunst gerathen und betäubt im Zimmer aufgefunden werden, so öffne man schnell mit angehaltenem Athem Fenster und Thür, bringe das Kind sofort in frische Luft, entkleide es, besprenge es mit kaltem Wasser, flöße ihm einige Tropfen Essig mit Wasser ein und gebe ihm unter fortwährendem Waschen und Reiben mit kaltem Wasser auch ein Klystier von kaltem Wasser.

Kinderkrankheiten erfordern, um es schließlich nochmals hervorzuheben, zum glücklichen Ausgange, die frühe Hülfe eines erfahrenen Arztes; und dieser kann um so leichter helfen, wenn die Mutter die ersten Zeichen der Erkrankung kennt und der Arzt nicht erst durch vieles Fragen ein fremdes Kind zur Feststellung der Diagnose aufschließen muß. Dann aber auch muß die Mutter ihr Vertrauen und ihre eigene verständige Einsicht bewähren durch die pünktlichste Erfüllung der ärztlichen Vorschriften u Diät und Kur verfahren und durch opferwillige Hingebung ihrer Mutterliebe bei der Pflege des Kindes.

Die Mutter als Erzieherin der geistigen Anlagen des Kindes.

Bei einem neugebornen Kinde kann weder von Wahrnehmung durch die Sinne, noch von Vorstellung die Rede sein. Die Sinnesorgane sind noch nicht geübt, das Gehirn ist noch nicht so weit ausgebildet, daß es Vorstellungen in sich aufnehmen, daß es seinen Willen äußern kann. Es wächst in den ersten 3 bis 4 Monaten bewußtlos unter dem Zwange der Natur und entwickelt seine noch unausgebildeten Organe. Das unbewußte Nahrungsbedürfniß, eine unbequeme Lage, ein äußerer Druck, giebt sich durch bewußtloses Geschrei zu erkennen, dem dann nach einiger Zeit regellose Arm- und Beinbewegungen sich zugesellen. Sobald nach den ersten Monaten das Seelenleben erwacht, die Unbehülflichkeit der Arme und Finger vorüber ist; wenn der Augapfel sich gewöhnt hat, dem Willen gehorsam, sich hierhin und dorthin zu bewegen, Lächeln, und Streben mit dem Körper und den Händen erscheint, um sich den wahrgenommenen Gegenständen zu nähern, dann erst kann man vom eigentlichen Beginne des menschlichen Lebens sprechen. Diese ersten seelisch geistigen Fortschritte des Kindes, wie beglücken sie die Mutter! Das erste Anlächeln, welches die Erkennung der Mutter verkündet, das erste Hinstreben der kindlichen Arme zu ihr, die ersten Aeußerungen der Aufmerksamkeit auf Licht und Gegenstände seiner Umgebung, das erste Horchen auf den Ton, die ersten Lalltöne der Freude, — wie entzücken sie das Herz der Mutter. Und wie viel mehr und inniger wird sie der Verkehr mit der erwachenden Seele ihres Kindes fesseln und beglücken, oder auch zu neuen, noch heiligeren Pflichten ermahnen, wenn sie weiß, daß es nach dem Willen der Natur und der Vorsehung wieder die Mutter ist, welche die erste Erzieherin auch dieser Seelen- und Geistesanlagen ihres Kindes sein soll, und allein nur sein kann; und daß sie ihrem Kinde nicht nur durch physische Pflege desselben, die Gesundheit des Körpers, sondern durch richtige Anleitung in geistiger Hinsicht auch eine gesunde Seele, und damit den vollen Muttersegen für das reifere Alter mitzugeben, im Stande ist. Und daß es so ist, daß die Einflüsse der mütterlichen Erziehung wirklich für das ganze Leben maßgebend sind, daß es die Mutter ist, welche geistig regsame und geistig träge, nützliche und unnütze, außerordentliche und gewöhnliche Menschen erzieht, wird tausendfältig durch Erfahrung und Culturgeschichte dargethan. Bei allen Menschen, die sich einer seelisch-geistigen Gesundheit erfreuten, und sich darin hervorthaten, war die Begründung derselben immer auf den Einfluß der mütterlichen Erziehung zurückzuführen. Ein Kind, daß ohne diese heranwachsen muß, sei es als Waise, oder als Kind einer pflichtvergessenen Mutter, trägt Zeitlebens die Merkmale einer vernachlässigten Kindheit an sich. Die väterliche Erziehung kann nur an die Hand gehen und weiter helfen, den Grund legen kann allein die Mutter, wenn sie Mutter ist in der schönsten Bedeutung. Der Boden, auf dem der Vater fortbaut, den bearbeitet allein die Mutter zur Culturfähigkeit vor; sie *erzieht* Seele und Geist des Kindes, der Vater unterrichtet das so erzogene Kind. Wodurch aber erreicht die Mutter dies ihr vorschwebende Ziel bei der Erziehung ihres Kindes? Durch Reinheit der eignen Seele, durch Geistesbildung, durch ein gutes Vorbild.

Naturgemäße, stufenweise Erweckung des Geistes.

Schon in frühester Kindheit muß das Kind vor Wahrnehmungen alles Unschönen bewahrt bleiben; man sorge, daß es in solcher Umgebung lebe, wo es wohlgefällige, gesittete Manieren sieht und sich dadurch an solche gewöhnt; Schönheitssinn muß schon früh in den Kindern geweckt werden, wie auch der Sinn für Wahrheit.

Nie nahe sich die Mutter dem Kinde, mit zornigem, boshaftem, falschem oder schadenfrohem Blicke, sondern stets zeige sie ihm ein offenes, freies, ruhiges, frohes, freundliches, sanftes, oder wenn es nothwendig erscheint, ein strenges, ernstes, gebietendes Gesicht. Das Auge der Eltern übt einen größeren Einfluß auf die Erziehung des Kindes, als man gewöhnlich glaubt, oft mehr als Worte; und nach meiner Meinung sollte mehr Werth auf diese Art der Erziehung gelegt werden, als es meistens geschieht. Keine Mutter halte sich für unfähig, Alles zu erfüllen, was ihr als Pflicht bei der Erziehung des Seelenlebens des Kindes obliegt; denn während das Kind mit seiner Seelenentwicklung einen Schatz erschließt, zu dessen Verständniß allein die Mutter den Schlüssel besitzt, öffnet sich in ihrem eignen Herzen ein Schatz von Liebe und Einsicht, von dem sie vorher keine Ahnung hatte.

Die Erziehung der Kinder soll stufenweise, naturgemäß, also im Einverständniß mit der organischen Entwicklung sein; die Mutter muß sich daher von der normalen Entfaltungsweise der seelischen Natur des Kindes leiten lassen, nicht überstürzen, gewaltsam hervorziehen.

Die Sinnesorgane, die das Kind ausgebildet mit auf die Welt bringt, müssen allmälig aus dem Schlummer erwachen, angeregt durch Gegenstände seiner Umgebung auf die das anfangs noch nicht unterscheidungsfähige Auge wiederholt fällt, als auch durch den Ton, der nach und nach, wie die Stimme der Mutter und der Wärterin von dem Kinde erkannt und unterschieden wird. Durch diese Uebungen entstehen heimliche Vorstellungen, die Unterscheidung der äußeren Welt und damit das Verlangen, den äußeren Gegenstand zu besitzen. Die Erziehung kann daher zuerst nur eine *sinnliche* sein. Wie die Hand des Kindes im Anfange nicht zu greifen, noch weniger zu tasten versteht, obgleich sie völlig ausgebildet ist, so können auch die Sinne anfänglich, trotz ihrer vollendeten Ausbildung Nichts wahrnehmen. Das Auge fühlt wohl Licht und Finsterniß, das Ohr wohl Geräusch oder Stille; aber Sehnerv und Gehörnerv unterscheiden die Eindrücke nicht, sie fühlen anfangs Nichts, dann nur Licht, oder Geräusch, es fehlt ihnen an Uebung. Der Geschmackssinn ist der am frühesten thätige. Diese Uebungen der Sinne zu leiten und zu unterstützen ist nun erste Aufgabe der Mutter. So wie sie bemerkt, daß das Kind Aufmerksamkeit zeigt, sei es für das Schlagen einer Uhr, das Singen des Vogels, sei es durch Hinlenken der Augen auf das Nähen oder den Ruf der Mutter, auf einen auffälligen Gegenstand, so unterstütze sie die empfangenen Eindrücke durch oftmaliges Hinlenken der Aufmerksamkeit des Kindes auf diese und andere Dinge von nur angenehmer Erscheinung, auf freundliche Bilder, harmonische Farben, auf angenehme Musiktöne; sie benenne jeden Gegenstand mit dem *richtigen Namen der wohlklingenden deutschen Muttersprache*, und nicht, wie es so häufig zum Nachtheil des Gehörsinnes und der sich entwickelnden Sprache geschieht, mit entstellten, nicht einmal articulirten, den ersten Lalltönen des Kindes nachgeahmten Lauten, wozu Wärterinnen und ungebildete Mütter so große Neigung haben, und wodurch so viele Kinder eine kauderwelsche, schlechte Aussprache und ein uncultivirtes Ohr mit in die Schule nehmen und über dieselbe hinaus beibehalten. Vor Allem hüte sie sich, dem Kinde die Gegenstände mit englischem Namen zu bezeichnen, wie es hier in Amerika zum Schaden der deutschen Sprache und zum Entsetzen eines gebildeten Deutschen so oft geschieht. Es wird diese Namen, Carpet, Pail, Pint, Box u. a. m. wenn es sprechen lernt, mit hinüber nehmen in die Muttersprache und es entsteht schließlich ein Kauderwelsch, das kein Deutscher versteht.

Man wähle möglichst einfache Gegenstände, auf die man die Aufmerksamkeit des Kindes, je nach seiner zeitigen Fassungskraft lenken und über welche man mit ihm reden kann. Jedes im Zimmer befindliche Ding kann zur Uebung der Sinne dienen, man lehre das Kind, achtsam sein, betrachten, beobachten. Nach und nach gehe die Mutter zu feineren Unterscheidungen und specielleren Vorstellungen über; das gelingt namentlich in der freien Natur, wo der Stoff nie ausgeht. Tritt das Kind aber in das Alter, wo es spricht, wißbegierig fragt und denkt und überlegt, dann gehen die Sinnesübungen in Verstandesübungen über, die theils direct von der Mutter ausgehen, theils dem Kinde selbst scheinbar überlassen bleiben, ohne daß es die stille Absicht und Beihülfe merkt.

Nicht immer ist die Mutter dazu aufgelegt, die Vorstellungswelt des Kindes rege zu erhalten, mit ihm zu plaudern. Dann lasse sie es sich allein beschäftigen, spielen, damit es nicht Langeweile habe und dadurch in Unart verfalle; dafür muß es durch die bisherige Erziehung schon vorbereitet sein. Es muß sich selbst beschäftigen können, nicht fortwährend beschäftigt werden, und lernen, wenn es auch nicht in der Form des Unterrichts geschieht. Wie die Ueberladung des Magens die Verdauungskraft schwächt und das Wachsthum des Körpers hemmt, so wird auch eine Ueberanstrengung und Ueberladung des Wahrnehmungsorgans der Kindesseele schwächend und auf die Entwicklung hemmend einwirken. Die Mutter übereile sich nicht, um ein „Wunderkind" zu erziehen; denn schnell klug gemachte, d. h. mit vielen Vorstellungen erfüllte Kinder werden in der Regel später geistesstumpf und dumm; dabei aber neigen solche Kinder auch sehr zu nervösen und Gehirnkrankheiten. Sagt doch schon ein altes Sprüchwort: „Kluge Kinder werden nicht alt". Man gebe auch der Phantasie des Kindes nicht zu viel Nahrung; denn gewöhnlich geben die Kinder eine überwiegende Phantasiethätigkeit der Seele kund; und man hat also nicht nöthig, sie noch anzuregen, vielmehr suche man, sie mit der Vorstellungswelt in ein harmonisches Gleichgewicht zu bringen.

Die Phantasie des Kindes, die nur Erscheinungen kennt und Alles gern in die bildige Form des Wunderbaren und Anzustaunenden versetzt, hemmt aber, wenn sie unvorsichtig überreizt wird, die Ausbildung des Verstandes, die Erkenntniß des Wirklichen, die Entwicklung der Denk- und Urtheilskraft und setzt ein überwiegendes Gefühlsleben an dessen Stelle. Kindern geht es im Beginn ihrer Enthaltung wie Völkern, die in ihren sinnlichen Anfängen der Civilisation alle Anschauungen und Eindrücke in poetischer Form aufnehmen und wiedergeben; deshalb ist ihre Ursprache Poesie;—so auch bei dem Kinde; es ist in allem, was es empfängt und äußert, poetisch aus Instinkt; d. h. es drückt Vorstellungen und Empfindungen nur in Bildern aus, weil es nur in Bildern auffaßt und versteht. Begreifen kann kein Kind in dieser Zeit des seelischen Erwachens; es kann die Begriffe „gut und böse," „schön und häßlich" nur in Bildern auffassen welche Gestalten und Handlungen versinnlichen, die jene Begriffe darstellen, oder in welche die Erklärung der Mutter das Verständniß hineingelegt hat. Will nun das Kind die Begriffe „gut" oder „böse" ausdrücken, so erinnert es sich dieser Bilder, malt sich in weiterer Ausmalung neue Bilder, um sich die Vorstellung verständlich zu machen. Dadurch ist denn auch das Mährchen entstanden welches den Zweck hat zu geistiger Erweckung auf die Phantasie zu wirken. Und wie aufmerksam lauscht das Kind auf die Erzählung eines Mährchens; es ist die geistige Lieblingsspeise fast aller Kinder. Es wird oft darin gefehlt, daß der Phantasie des Kindes zu reiche Speise durch Erzählungen dieser Art dargeboten, die Phantasie zu sehr angeregt wird; sie ist gewöhnlich nur zu rege, und der erziehende Einfluß der Mutter soll dahin streben, diese Phantasie zu zügeln und des Kindes Geist mehr an die wirkliche Erscheinungswelt zu fesseln. Solche Kinder, deren Phantasie zu rege, übertreiben leicht Alles, weil das Gewöhnliche ihrer Phantasie zu wenig Reiz darbietet und aus der Uebertreibung erwächst dann gar zu leicht die Lüge.

Es ist natürlich, daß das Kind den verschiedenen lebendigen und leblosen Dingen dieselben Eigenschaften zumuthet, die es an der Mutter und den Menschen überhaupt wahrnimmt; die Puppe, der Hund, der Baum müssen miteinander und zum Kinde, wie die Mutter sprechen. Die Fabel ist ein Hülfsmittel, welches die Phantasie des Kindes zugleich mit dem Verstande beschäftigt und das Kind in das Leben einführt. Die Fabeln von Hey, illustrirt von Speeter, sind sehr beliebt in der Kinderwelt und durch alle Buchhandlungen größerer Städte leicht zu beziehen.

Obgleich bereits von der Schädlichkeit zu früher, geistiger Aufweckung die Rede war, möchte ich diese Warnung noch ein Mal der Mutter vor Augen führen. Namentlich ist diese zu frühe Aufweckung bei dem ersten Kinde in der Ehe der Fall; das Gefühl des glücklichen Besitzes steigert die Aufmerksamkeit auf das Kind; zuviel wird sich mit demselben beschäftigt, zu viele neue Eindrücke empfängt es und nimmt es in sich auf, aber auf Kosten der körperlichen und geistigen Gesundheit. Langsam, stufenweise, wie die Entwicklung des Körpers, muß die Entwicklung des Gei-

stes geschehen. Vor dem sechsten Lebensjahre darf von einer geregelten geistigen Thätigkeit nicht die Rede sein; bis dahin kann die geistige Beschäftigung nur eine spielende, gelegentlich anknüpfende sein. Anschauen soll das Kind, aber nur was es zu verstehen fähig ist; nichts Sinnloses, nichts von Kobolden, Geistern, Gespenstern u. s. w. hören. Der leibliche Zustand des Kindes sei die Seele für die stärkere oder gemäßigtere Mithülfe der Mutter bei der geistigen Aufweckung. Diese hat auch einen großen Einfluß auf die Seelenstimmung. Dieselbe soll eine heitere, freudige sein; jede starke Aufregung aber soll besonders bei schwächlichen Kindern vermieden werden, mag es Freude, Bewegung, Spiel, geistige Anstrengung sein; sie geht jedes Mal, wenn die körperliche Abspannung eintritt, in Unlust über; großer Lebhaftigkeit und Munterkeit folgt ebenso sicher Verdrießlichkeit, wie einer geistigen Anstrengung.

Das Spiel.

Das Spiel ist die Beschäftigung, die Arbeit des Kindes, Arbeit und Unterricht. Es ist von der äußersten Wichtigkeit, daß die Mutter es dazu anleite, ihm spielen helfe. Sobald das Kind seine Hände gebrauchen kann, reicht man ihm gern einen Apfel, einen Ball, ein Ei, (natürlicherweise ein gekochtes), einen Ring. Alle diese Dinge sind leicht zu handhaben und darum dem Kinde angenehm; Dinge, die sich nicht bewegen oder vom Kinde bewegen lassen, werden ihm bald reizlos und langweilig. Darum spielt es auch so gern mit den Hausthieren, dem Hunde, der Katze, Kaninchen, Hühnern, weil diese Spielsachen lebendig sind und sich bewegen. Aber auch die leblosen Dinge werden durch Einbildungskraft und Vorstellung des Kindes lebendig; es ahmt in ihnen alle Eigenschaften des eigenen Lebens nach. Die Puppe geht, fällt, weint, lacht, spricht, ist artig und unartig, will und will nicht, ißt, spielt, schläft. Ich kannte ein lebhaftes Kind, welches seiner Puppe beide Beine abschnitt, weil sie „gelogen hatte, und Lügen haben kurze Beine". Der Baum im Bilderbuche trägt eßbare Früchte, das Kind pflückt sie und steckt sie in den Mund, sie schmecken ihm herrlich; der hölzerne Hund bellt, die hölzerne Kuh brüllt und wird gemolken. So wird das Spielzeug und das Spielen damit das erste und wichtigste Erweckungsmittel und im Fortgange unter mütterlicher Leitung das herrlichste Bildungsmittel, um aus der Phantasie und Vorstellungswelt des Kindes den Geist zu klaren Anschauungen der Wirklichkeit und zum klaren Bewußtsein zu bringen.

Tausenderlei Dinge giebt es, auch im einfachsten Haushalt, die das Kind erfreuen; es bedarf nicht der theuren, leicht zerbrechlichen Spielsachen; im Gegentheil, die einfachsten, selbst gesuchten und später unter Anleitung des Vaters oder der Mutter selbst zusammengesetzten, sind ihm die liebsten. Kleine, platte, im Garten oder auf dem Spaziergange gesammelte Steine, Stückchen Holz, ja selbst Stückchen Papier, eine Rolle, ein von der Decke des Zimmers herabhängender, freischwebender Ring, den das Kind selbst bewegen kann, ein sternförmig zusammengeschlagenes Stück Papier, an der Spitze eines Stockes lose befestigt, das vom Luftzuge gedreht wird, der Spazierstock des Vaters zum Reiten, ein Häufchen angefeuchteter Sand und eine Blume oder ein Baumzweig; das Alles sind Dinge, die jede Mutter ihrem Kinde verschaffen kann, und die von allen Kindern mit Vorliebe zum Spielen gebraucht werden.

Das Kind liebt die Veränderung; das schönste Spielzeug wird ihm bald langweilig; es wird ihm etwas „Altes," und die Mutter thut gut, es eine Zeitlang wegzulegen, und es später wieder etwas „Neues" sein zu lassen, ehe das Kind durch Zerstörung desselben neue Eigenschaften in ihn zu entdecken sucht, denn nicht an der Zerstörung freut sich, wie es scheint, das Kind, sondern an dem neuen veränderten Zustande des langweilig gewordenen Gegenstandes. Darum werden solche Spielsachen dem Kinde am schnellsten gleichgültig, die sich nicht zerbrechen oder umgestalten lassen. Da ist es Aufgabe der Mutter, diese Art der kindlichen Unterhaltung zu mäßigen, oder ihr zuvorzukommen, indem sie die Dinge wechselt. Veränderung ist einmal für die Natur der Kindesseele nothwendig; wo es nicht mehr verändern

der Kindesseele nothwendig, wo es nicht mehr verändern kann, da zerstört es. Indem nun das Spiel die Kräfte des Kindes übt, werden sie demselben zum Bewußtsein gebracht. — Nicht immer ist es der Zerstörungstrieb, welcher das Kind leitet; der Bildungstrieb, der Sinn für Form und Gestaltung ist es meistens in erster Linie; darum baut es so gern aus einzelnen Formen größere und vielgestaltigere auf; erst wenn das Gebäude fertig ist und der Bildungstrieb nichts mehr hinzufügen kann, erwacht die Zerstörungslust, um von Neuem bilden, schaffen zu können. Denn das Kind will etwas schaffen, entstehen lassen und müßte es darum das Bestehende vernichten; am Wiederaufbau der Trümmer freut es sich mehr, als am Fertigen das es sich müde gesehen hat. Bausteine und Constructionsspielsachen sind da sehr nützlich. Alles, was den Gestaltungstrieb beschäftigt, erweckt den Sinn für wirkliches Schaffen und das Spiel wird dadurch die Vorschule der nützlichen Arbeit. Hierher gehören auch die Beschäftigungen, wie sie im dritten, vierten Jahre im Kindergarten geübt werden. Wir werden über dieselben später reden.

Sehr wohlthätig für Geist und Sinn des Kindes ist es auch, wenn man dasselbe kleine Blumengärten anlegen läßt, und es die selbst gelegten Sämereien und Blumen selbst pflegen läßt, die Hausthiere, Katze, Hund, Vogel, Hühnchen pflegen lehrt, und ihnen dadurch Liebe für dieselben einflößt. Kinder, die sich früh mit lebenden Naturwesen beschäftigen, und sich der Pflege und Beschützung derselben widmen, entwickeln sich in Geist und Gemüth weit rascher und edler als jene, die kalt und unwissend, meistens nach dem Vorbilde der Mutter, an der Natur vorüberlaufen und nur Freude an Dingen aus der Spielwaarenhandlung haben.

In der Wahl des Spielzeugs muß man sehr vorsichtig sein; erstens, daß man immer dem Kinde nur das gebe, was für sein Alter passend ist, und dann auch daß man ihm nicht häßliche, die Phantasie und den Geschmack verzerrende Gegenstände gebe z. B. jene Figuren und Koboldgestalten mit abschreckenden Gesichtern, wahrhafte Ungeheuer, die in solcher Unzahl in den Spielwaarenhandlungen vorhanden sind, und die selbst den Erwachsenen mit Grauen erfüllen, und die bei den Kindern die Entfaltung des Schönheitssinnes schon im Keime ersticken. Alles Spielzeug, welches Menschen, Thiere und Phantasiegestalten darstellt, sei schön und edel im Ausdruck, nur Dinge, anmuthig in Form und Gestalt, gehören in die Kinderwelt.

Wenn wir eben bemerkten, daß die Mutter das Spiel des Kindes zu überwachen und zu leiten habe, so sei noch hinzugefügt, daß sie dasselbe nicht despotisch beherrschen soll; das zieht der kindlichen Vorstellungswelt enge, einseitige Bahnen und der freien Selbstentwicklung nachtheilige Schranken; denn das Kind spielt am sinnreichsten mit sich selbst oder seines Gleichen. Fast alle Spiele sind Nachahmungen der Beschäftigungen der Erwachsenen, die das Kind, seinem Verständniß gemäß zu wiederholen sucht. In den ersten Lebensjahren sind beiden Geschlechtern viele Vergnügungen gemeinsam; bald aber findet das Mädchen mehr Geschmack an ruhigen Spielen meistens mit der Puppe. Selten ist dieses der Fall bei einem Knaben, gewöhnlich zeigt sich bei ihm schon früh der natürliche Hang zu seiner einstigen Bestimmung. Der Knabe findet mehr Geschmack an Vergnügungen und Spielen, die ihm Bewegung verschaffen, Lärm machen, bei denen er seine Körperkräfte anstrengen muß, reiten, fahren, jagen, Ball schlagen, Drachen steigen. Spielen Geschwister, oder Knaben und Mädchen mit einander, so gewöhne man den Knaben schon jetzt an ein höfliches, rücksichtsvolles Benehmen gegen das Mädchen, dieses an Milde und Nachsicht, alle aber an ein friedfertiges Betragen. Auch achte man darauf daß sie in ihren Spielen stets die Reinlichkeit berücksichtigen und alles was unsauber ist, verabscheuen.

Bei mehr entwickelten Kindern ist Wißbegierde, in der Form von Neugier beginnend, sehr oft die Ursache, daß sie Gegenstände zerstören, nicht mehr, um ihnen andere Seiten abzugewinnen, die neuen Reiz haben, sondern um sie genauer kennen zu lernen, in das Innere zu schauen. Sie zerbrechen eine Uhr, um die Triebkraft kennen zu lernen; sie zerzupfen die schönste Blume, um zu erfahren wie das Innere derselben ausschaut. Dieser Untersuchungstrieb artet bei kleineren Kindern leicht in Zerstörungswuth aus, weshalb es gut ist, solchen nicht Spielsachen mit einer

verborgenen Triebkraft zu geben. Das Kind wird sich stets bemühen zu entdecken, woher die Bewegung, der Ton, komme. Man gebe ihm solche Dinge, die es ohne Schaden zerlegen und wieder ineinanderfügen kann!

Darum seid achtsam, Ihr Mütter, auch auf das Spielen Eurer Kinder, und leitet es so, daß es ein Erweckungs- und Bildungsmittel des Geistes sei; spielt mit ihnen und gewinnt Euch dadurch ihre Herzen. Spielt mit ihnen, so oft Ihr nur die Langeweile heranschleichen seht; beschäftigt sie; die Neigung zum Spiel ist groß und wird jetzt immer größer. Gebt ihnen nur viel zu sehen, zu bauen, zu spielen; laßt das Kind vergnügt sich mit Diesem oder Jenem unterhalten und sorgt für Bewegung und Spielgefährten, in denen das Kind seines Gleichen finde. Dann lasse man die Kleinen gewähren, mische sich nicht in jeden unbedeutenden Streit. Kinder vertragen sich so am besten und die Beleidigung wird eher vergessen, als wenn die Einmischung der Eltern sie wichtiger macht. Beträgt sich aber eins oder das andere unartig gegen seine Gespielen, so entfernt es sogleich und lasset es seine Einsamkeit fühlen.

Die Sprache.

Die erste Sprache des Kindes ist die Geberdensprache; sobald es aber mehr und mehr zum Bewußtsein kommt, beginnt es den Ton nachzuahmen, den es von der Mutter hört und seine Wünsche und Verlangen darin kund zu geben. Die Mutter tritt zuerst in Verständniß- und Gedankenaustausch mit ihrem Kinde. Das Kind versteht bald den Blick und das Lächeln der Liebe und Freude, die Geberde und den Laut der Liebkosung, der Unzufriedenheit, des Gebotes, der Ermahnung; aber die Mutter ist auch die Erste, welche des Kindes noch unartikulirte, durch Mienenspiel und Geberde unterstützte Seelenausdrucksweise versteht, das erste Lächeln, das Erkennen der Mutter und die Freude an ihrem Erscheinen anfangs mit Geberde, bald mit einzelnen Tönen begleitet. Die Mutter versteht diese Sprache, erwidert sie mit Tönen der menschlichen Sprache; das Kind faßt diese Sprachlaute auf und sucht sie nachzubilden, um seinen Bedürfnissen und Wahrnehmungen einen hörbaren Ausdruck zu geben, der dem der Mutter möglichst gleich klingt, und indem die Mutter diesem Lallen das richtige articulirte Begriffswort unterschiebt, und dies oft und immer wiederholt, nimmt das Kind diese Sprachlaute in sich auf und die Geberdensprache tritt immer mehr hinter der Lautsprache zurück. Und so gelangt das Kind allmälig zur Sprechlust, zum Plaudern. Es spricht dann ohne Sinn alles durcheinander, was ihm einfällt. Erst nach und nach lernt es unter dem Beispiel und der Anleitung der Mutter die Kunst zu sprechen, bestimmt und klar auszudrücken, was es will. Nun ist auch der Trieb des Erkennens und der Wissensdrang im Geiste rege geworden, es ist unerschöpflich in Fragen, will Ursache und Zweck von jeder Sache erfahren.

Die Zeit, in welcher ein Kind sprechen lernt, dient den Müttern in den meisten Fällen mehr zum Vergnügen und zur Unterhaltung, als zur Ausübung einer der wichtigsten Pflichten in sorgsamer Aufmerksamkeit auf die Entwicklung der Sprache und deren Leitung. Das Kauderwelsch, welches so viele Kinder reden, die schlechte Aussprache, die Unklarheit der Gedanken durch Stellung der Wörter, die Schwierigkeiten in Hervorbringung einzelner Laute, das jetzt so häufig vorkommende Stammeln und Stottern, dies Alles geht gewöhnlich aus der Vernachlässigung jener Pflichten hervor, welche die Mutter in der Zeit der Sprachentwicklung ihres Kindes auszuüben hat. Die Mutter nehme es nicht leicht, denn ist sie selbst eine gebildete Frau, so wird es ihr später vielen Kummer und ihrem eigenen Ohre große Qual bereiten, wenn ihr Kind in Bezug auf die Erlangung einer reinen, wohlklingenden und gedankenklaren Sprache zurückgeblieben ist, oder sich Sprachunarten oder Sprachleiden angeeignet hat, die hätten vermieden werden können und später schwer zu corrigiren sind.

Sobald das Kind die ersten Versuche zur Bildung von Silben und Wörtern macht, verfalle man ja nicht in den Fehler der meisten Mütter und aller Wärterinnen, diese Töne des Kindes nachzuahmen und sich darin mit ihm zu verständigen,

anstatt daß das Kind die möglichst reine Sprache der Erwachsenen hören und nachahmen soll. Kurze Zeit vorher, ehe das Kind zu sprechen beginnt, versteht es schon eine ganze Anzahl von Wörtern, aus diesem Grunde geht das Sprechgeschäft nach dem ersten Worte so riesig schnell von Statten. Immer spreche die Mutter—und halte auch die Wärterin dazu an—jedes Wort, welches gerade die Phantasie des Kindes beschäftigt, dem Kinde deutlich und klar vor, wiederhole es oft, und ermuntere das Kind, es möglichst rein und fehlerfrei nachzusprechen; sie spreche nie, wie das Kind „ein droßes Stück Tutte," anstatt „ein großes Stück Zucker;" oder „Darten," anstatt „Garten;" u. a. m. Auch „Piepvogel, Wauwauhund, Bukuh" u. a. m. sind Albernheiten, die vermieden werden sollten. Kinder, deren Sprache in dieser und ähnlicher Weise verdorben worden ist, bilden, wenn sie zur Schule kommen, den Gegenstand des Gespöttes ihrer Mitschüler, und haben große Mühe, sich eines Fehlers zu entledigen, der bei seinem ersten Auftreten so possierlich und anziehend, in späteren Jahren aber auch ebenso häßlich und abstoßend ist. Selbstverständlich muß die Mutter sich selbst einer guten, reinen Aussprache befleißigt haben, und dafür sorgen, daß auch die Amme oder Wärterin die Sprache nicht mit englischen Wörtern vermische, was man hier leider bei ungebildeten Leuten, und leider auch oft bei Gebildeten, die nicht auf sich achten, antrifft. So wie die Mutter das Wort regelrecht ausspricht, so soll es auch die Wärterin nachthun. Ist das Sprachorgan so weit ausgebildet, daß das Kind Sätze nachsprechen kann, so ist es sehr nützlich, ihm kleine Verse vorzusprechen, (wie z. B, die Fabeln von Hey und Speckter) daß es dieselben aus dem Gedächtniß hersagt und dabei seine Sprache unter dem Rhythmus, welcher Gehör und Gefühl für den Laut anregt, übt. Alles aber, was das Kind lernt, muß ihm sinnlich anschaulich und verständlich gemacht werden. Niemals muß es, was es nicht begreift, auswendig lernen, und wie ein Papagei sinnlos nachplappern; denn das führt später zum gedankenlosen Schwatzen. Als Sprachübung ist auch sehr praktisch, das Kind Selbsterlebtes oder Wahrgenommenes wieder erzählen zu lassen, doch hat die Mutter dann sehr Acht zu geben, daß das Kind nicht so schnell sprechen will, wie es in seiner Lebhaftigkeit denkt; daß es jedes Wort klar und deutlich jede Silbe ausspricht, auch die Endsylben nicht verschluckt. Es wird durch Nichtbeachtung dieser Regel gar zu leicht der Grund zum späteren Stottern gelegt. Wo das Kind bei lebhafter Phantasie Neigung zu einer hastigen, überstürzenden, verschwimmenden Sprachweise zeigt, da lege die Mutter frühzeitig den Hemmschuh an, der aber nicht blos darin besteht, daß sie sagt: „Sprich langsam!" denn das Kind weiß das nicht anzufangen, wenn es nicht langsam zu denken versteht. Die Worte fließen ihm über die Lippen, wie wenn eine Kugel den Berg hinunterrollt. Da ist das einzige Mittel, daß sie verlangt, die Endbuchstaben einer jeden Silbe zu hören, daß sie also scharf und deutlich ausgesprochen werden. Dies hält das Uebereilen zurück, zwingt das Kind, die Silben folgerecht zu betonen, läßt den Gedanken nicht über die Worte stolpern, und auf diese Weise kann die Mutter dem oft unheilbaren Stottern vorbeugen. Selbstverständlich wird eine gebildete Mutter niemals dulden, daß das Kind beim Sprechen zu starke Mundbewegungen und Gesichtsverzerrungen macht, wie es dasselbe vielleicht irgend Jemanden abgesehen hat, oder daß es die Zunge auf die unteren Zähne vorhängen läßt, wodurch das Lispeln entsteht, und dem Gesicht einen dummen Ausdruck verleiht. Ebenso wenig dulde die Mutter, daß das Kind die fehlerhafte Sprache oder Dialectweise eines Anderen aus Neckerei oder Nachahmungslust nachspricht, es wird nur zu leicht zur Gewohnheit, und läßt sich dann schwer wieder beseitigen. Auch alle Fremdwörter verbanne die Mutter aus den Sprechübungen mit ihrem Kinde.

Hier in Amerika, wo die englische Sprache als Geschäftssprache vorherrschend ist, muß freilich jeder gebildete Deutsche sich dieselbe ebensowohl ganz und gar zu eigen machen, wie seine Muttersprache, wenn er irgend wie Gelegenheit dazu hat; das deutsche Kind aber, muß erst Deutsch denken, sich Deutsch ausdrücken lernen. Wir halten es für deutsche Eltern unwürdig und für die deutsche Nation erniedrigend, wenn nicht die Erziehung dahin wirkt, daß der Sinn und Charakter des Kindes sich in dem Geiste der Muttersprache entwickelt. Warum wollen deutsch-

amerik. Eltern aus ihren Kindern Stock-Amerikaner erziehen? die englische Sprache lerne das Kind erst dann, wenn es die Deutsche rein und gut spricht, etwa im siebenten oder achten Lebensjahre. Wo keine Kindergärten—wir werden später auf dieses Thema noch zurückkommen—oder gute deutsche Schulen sind, da ist es von der höchsten Wichtigkeit für das Kind und Pflicht der Eltern, ihre Kinder in der deutschen Sprache zu unterrichten, sie lesen und schreiben zu lehren*) und ihnen Liebe für die trauliche Muttersprache einzuflößen. Ueberhaupt sollte in deutsch-amerikanischen Familien die deutsche Sprache ganz besonders gehegt und gepflegt werden; dies geschieht aber leider nicht immer. Hört man doch sogar in manchen Familien, wo die Eltern Deutsche — in Deutschland geborene Deutsche, sind, kaum ein deutsches Wort; die Umgangssprache ist englisch, und den erwachsenen Töchtern und Söhnen wird es schwer, sich in ihrer Muttersprache fließend zu unterhalten und richtig auszudrücken. Fast ebenso schlimm für die Reinerhaltung und Pflege der deutschen Sprache ist es, wenn sie, wie es so sehr häufig geschieht, mit englischen Wörtern vermischt wird. Ganz englisch, oder ganz deutsch soll gesprochen werden; aber eine Vermischung beider Sprachen klingt abscheulich. Dem Ohre eines gebildeten Deutschen verursacht es dieselbe unangenehme Empfindung, wie einem Musikkundigen schrille Mißtöne. Oder ist es einer deutschen oder deutsch-amerikanischen Frau angenehmer, wenn sie „Mistreß" genannt wird? Klingt es etwa schöner, wenn gesagt wird: „Sure, das Haus muß gecleaned werden, ehe wir muven?" als: „Gewiß, das Haus muß gereinigt werden, ehe wir umziehen?" Oder: „Ich mußte mich beeilen mit dem Painten denn es bellte zum Dinner".—„Wenn der Mann die Milch mixt, bekommt er keine Customers".— Klingt dieß besser, als wenn es rein Deutsch ausgedrückt wird?—Oder giebt es für die unzähligen englischen Wörter, die man im gewöhnlichen Leben täglich von Deutschsprechenden hört, als: Store, all right, lake, river, carpet, blanket, supper, plenty, basement, rolls, mustard, und andere mehr, keine entsprechenden deutsche Wörter?

Und was soll schließlich daraus werden? Ein Mischmasch, den kein Deutscher, kein Amerikaner versteht.

Darum, Ihr Eltern, seid auf Eurer Hut, sprecht im Familienkreise ein reines Deutsch und lehrt es Eure Kinder. In Deutschland wird keiner dieses Kauderwelsch, das am Ende daraus wird, verstehen.

Auch für die geistige Entwicklung des Kindes ist es schädlich, wenn es zu früh, — ehe es deutsch spricht, liest und schreibt — englisch plappern lernt. Man sehe einmal später die Aufgaben der Kinder nach, wie sie von Sprachfehlern in Wort- und Satzbildung wimmeln. Denn ein Kind, das nur aus dem Gedächtniß die fremde Sprache lernte und sich mündlich in ihr verständlich machen kann, ist wenig geneigt, sie nachträglich nach Regeln und Gründen zu cultiviren.

Der Kindergarten.

Nicht jede Mutter kann die angenehme Aufgabe, die geistige Erweckung und den ersten Unterricht ihres Kindes zu leiten, selbst erfüllen. Manche ist durch die Pflichten der Gattin und Hausfrau gehindert, manche durch ihren Gesundheitszustand, eine andere ist gezwungen, mit für den Lebensunterhalt zu sorgen. Die Zeit, welche sie dann erübrigen kann, bedarf sie zu eigner Erholung und ist nicht immer in der Stimmung, ihrem Kinde Lehrstunden zu geben. Unfähig ist natürlich auch diejenige Mutter, die selbst nicht Kenntnisse genug besitzt, um ihrem Kinde, bis dasselbe in die Schule geschickt werden kann, eine geeignete Lehrerin zu sein. In diesen Fällen hat die Mutter für eine Stellvertreterin zu sorgen, oder wenn ein Kindergarten in dem Orte vorhanden, ihr Kind dort hinzuschicken, wo die Kinder nicht zum „Stillsitzen" gezwungen werden, sondern spielend und gesellig, durch verständige, geistige und sittliche Anknüpfungen an Beschäftigungen und sinnliche Wahrnehmungen denjenigen Unterricht erlangen, welcher sonst der Mutter zufallen würde. Von

*) Für diesen Zweck geeignete, von tüchtigen Lehrern empfohlene Bücher, können von den Buchhandlungen größerer Städte durch die Post billig bezogen werden.

einem eigentlichen Unterrichte, wie ihn die Schule bringt, kann ja natürlich bei dem dreijährigen Kinde nicht die Rede sein. Aber, ein Kind muß von früh auf zum ununterbrochenen Gebrauch seiner Kräfte und Anlagen gebildet, seine erfinderische Thätigkeit muß belebt werden, um ihm besonders Ausdauer, Uebung der Kräfte und Gewandtheit für das Leben zur zweiten Natur zu machen; es muß zu einer wohlthuenden Thätigkeit angeregt werden. Fröbel, der Stifter des Kindergartens, ließ es nicht bei diesen Rathschlägen bewenden. Er suchte und fand in der Kinderwelt die geeigneten Spiel- und Beschäftigungsstoffe, zog sie an's Licht und gab hinreichende Anleitung, dieselben in rechter Weise zu gebrauchen. Er nahm jedoch nicht die ersten besten Stoffe, sondern verfuhr in seiner Auswahl nach bestimmten Grundsätzen, welche in erster Linie dieselben Anforderungen einschließen, welche denkende Erzieher schon vor ihm an das Spielzeug der Kinder gestellt hatten. Die einzelnen Spiel- und Beschäftigungsmittel, welche der Kindergarten sein eigen nennt, sind kein plan- und zielloses Durcheinander, kein bloßes Sammelwerk, wie in den Spielwaaren-Fabriken oder der Kinderstube, sondern sie bilden ein schönes abgerundetes Ganzes. Unter sich hängen die Gaben, wie Fröbel die Spielzeuge nennt, wie die Glieder einer Kette zusammen, für sich allein aber ist jeder einzelne Stoff geeignet, einzelne Kräfte zu wecken und zu üben.

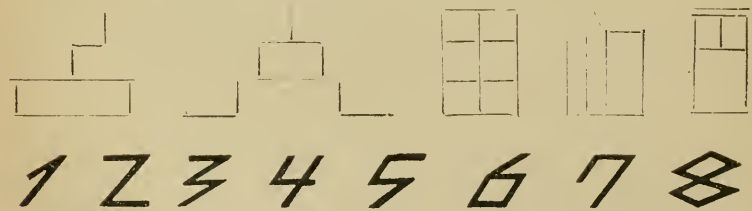
Wenn dem Kinde durch solche Auswahl kein Zwang angethan wird, wenn die ausgewählten Stoffe vielmehr ihm auch gefallen, und wenn durch sie die Welt im Kleinen nachgeahmt wird, so wird es nicht schwer werden, es auch jene der großen Welt empfinden, anschauen und ihm später verständlich zu machen. Es hilft dazu noch eine liebliche Erscheinung in der Kinderwelt, die nämlich, daß den kleinen Kindern die Aehnlichkeit zweier von einander sehr verschiedener Dinge näher liegt, als die wirkliche Verschiedenheit derselben.

Einige Knöpfe z. B. können ihnen in einem Augenblicke Kinder, Bäume, Hunde, Vögel u. dgl. darstellen, in dem anderen sehen sie schon Früchte, Kuchen, Wagen, Eisenbahnen u. dgl. in ihnen. Das Alles beruht auf der Aehnlichkeit, welche die Kinder in den verschiedenen Gegenständen wahrnehmen. Die einzelnen Gegenstände sollen gleichsam Repräsentanten für die verschiedenen Kenntnißkreise sein, die vom Kinde erfaßt werden müssen, ehe ein Schulunterricht beginnen kann. Sie sollen dem Kinde die Welt der Bewegung, der Form und Gestalt, der Größe und Entfernung, der Schwere, der Farbe, des Tones, der Zahl u. s. w. erschließen helfen, und dies ist um so leichter, als gerade diese Eigenschaften vom Kinde während seines Spieles gesucht und als Spielreize von ihm beachtet und betrachtet werden. Das Kind soll von einer Welt im Kleinen umgeben werden, mittelst welcher es die große auffassen und erkennen lernt. Wie das erste Lernen nur unter Aufsicht und Hülfleistung des Lehrers gedeihen kann, so ist das Auffassen der Bildungselemente bei Spiel und bei kindlicher Beschäftigung dem Kinde nur möglich unter der freundlichen Anleitung Erwachsener. Wie dort die Selbstständigkeit und Selbstthätigkeit des Lernenden nicht gefördert zu sein braucht durch die Führung des Lehrers, so giebt es auch hier eine Weise, wodurch das Aufstreben der kindlichen Kraft nicht geknickt, sondern gefördert und die Kraft selbst in richtige Bahnen geleitet werden kann. Die Zartheit des schwachen Geistes verträgt es nicht, einzelne Kräfte lang anhaltend oder vorwiegend in Thätigkeit zu erhalten. Was die Schule hierin thut, thun darf und soll, das darf im Kindergarten noch nicht geschehen.

Wenn die Schule eine volle Stunde an dieser oder jener Geisteskraft des Schülers zieht und bildet, wie z. B. in der Rechnenstunde an dem Zahlensinn, in der Sprachstunde an dem Sprachsinn, so darf das nicht geschehen bei einem dreijährigen Kinde. Und doch müssen alle geistigen Kräfte des Kindes von klein auf erregt und genährt werden, wenn es sich gedeihlich entwickeln soll. Wie aber darf dies geschehen? Die Mütter zeigen uns hier den richtigen Weg. Diese belehren ihre Kinder in dem einen Augenblick über Dieses, in dem anderen über Jenes. Sie bilden allaugenblicklich eine andere Kraft, so daß die Erholung der Anstrengung auf dem Fuße folgt; sie geben nicht, wie die Lehrer, zusammenhängende Bildungsreihen, sie schöpfen aus der unerschöpflichen Wissensquelle, je nach Bedürfniß ihres Kindes. Was hier nun die Mütter aus dunklem, ahnendem Gefühle thun und dabei das

Rechte treffen, das thut der Kindergarten mit Absicht und Bewußtsein. Der Grundsatz: „Strengt den Geist nicht ohne den Körper an, und den Körper nicht ohne den Geist, damit beide, gleich kräftig, gesund bleiben;" ist auch in dem Kindergarten festgehalten. Bewegung, geistige und leibliche, in Wechselwirkung, ist die Förderung der Natur auf dieser Entwicklungsstufe des Kindes, und dieser wird auch im Kindergarten Rechnung getragen. Wie die Schule die Erziehung des Kindes nur theilweise übernimmt, so auch der Kindergarten, und verlangt letzterer zu erfolgreichem Wirken, daß die Mutter fortfährt, des Kindes Sinne zu schärfen, den Kreis seiner Anschauungen zu erweitern und das Kind nach und nach kleinere häusliche Geschäfte verrichten läßt. Durch Letzteres lernt es seine Sinne und Glieder gebrauchen und ist dabei in zweckmäßiger geistiger Anregung. Z. B: Hole mir die Fußbank! Hilf mir die Bohnen aussuchen! Suche die Fädchen vom Teppich! Streue den Vögeln Futter! Trage den Brief zur Post! Das Alles sind Aufgaben, die bildend auf das Kind wirken, und mehr oder weniger auf den Gebrauch und die Schärfung der Sinne hinarbeiten. Treibt der Vater ein Handwerk, oder arbeitet er im Garten, so ist auch bei ihm das Kind in guten Händen, insofern er es versteht, seinem Kinde leichte Aufträge zu ertheilen und sich seiner zur Hülfe zu bedienen. Dadurch lernt das Kind Vieles und lernt es noch dazu angenehm und leicht.

Das ganze Ziel der Kindergartenerziehung läuft dahin, durch einzelne Empfindungen und Wahrnehmungen an einem Gegenstande, Anschauungen und Vorstellungen im Kinde zu Stande zu bringen. Darum knüpfen sich alle Lehrgänge an einzelne sichtbare Gegenstände. Von den verschiedenen „Gaben," so nennt Fröbel die verschiedenen ausgewählten Spielzeuge für den Kindergarten, führen wir hier einige an, mit denen Mütter, die nicht in der Lage sind, ihre Kinder in den Kindergarten schicken zu können, diese angenehm und belehrend beschäftigen können. Von den B ä l l e n, K u g e l n, B a u k a s t e n, — weiß wohl jede Mutter, wie viel Vergnügen den Kindern das Spielen damit macht; die Legestäbchen, wie sie im Kindergarten gebraucht werden, möchten manchen Eltern nicht so bekannt sein. Es sind dies Hölzer ähnlich den Schwefelhölzern ohne Zündstoff; auf die Länge derselben kommt es nicht so genau an; wichtiger ist es, das sie alle g l e i c h lang sind wie auch gleich stark. Legt man einen Theil dieser Stäbchen einige Stunden in Wasser, daß sie durch und durch befeuchtet sind, so lassen sie sich leicht zwischen dem Zeigefinger und dem Nagel des Daumens in längeren oder kürzeren Zwischenräumen knicken, und es entstehen dadurch Halbe-, Viertel- und Achtelkreise, dann lassen sich auch durch Brechen in drei, vier oder mehrere Theile, kleine Stäbchen herstellen, die dann zur Herstellung verschiedener Formen dienen. Die Phantasie des Kindes erblickt in den einfachen Stäbchen schon Stopfnadel, Spazierstock, Cigarre, Stange, Feder, Peitsche oder dgl.; kann es aber mit mehreren Stäbchen einen Tisch, ein Dach, einen Stern, eine Fahne, einen Dreschflegel u. s. w. legen, dann ist die Freude groß. Um die Formen dauernd zu machen, können die Kinder die Stäbchen auch auf Papier aufkleben lernen.



Stäbchen vermittelst Erbsen zusammengefügt, sind auch eine „Gabe" des Kindergartens. Die dazu zu verwendenden Stäbchen werden von der Kindergärtnerin vorher zugespitzt; benutzt das Haus dies Uebungsspiel, so kann das Zuspitzen den Kindern selbst überlassen bleiben. Die gelben Erbsen sind vorzuziehen. Ihre Zubereitung erfordert eine gewisse Aufmerksamkeit. Sie müssen etwa zwölf Stunden

im Wasser liegen und ungefähr sechs Stunden ausgebreitet auf Papier abtrocknen, bis die Schale welk wird. Dann lassen sich die Stäbchen leicht in die Erbsen stecken und diese bersten nicht so leicht, als wenn sie aus dem Wasser herausbenutzt werden. Um das Abbrechen feiner Spitzen an den Stäbchen zu verhüten, gebe man den Kindern einen Lochstecher, der auch aus einem spitzen Stäbchen bestehen kann, bei welchem es aber nicht schadet, wenn die Spitze einmal abbricht. Eine Menge von Gegenständen läßt sich aus diesem einfachen Material herstellen, und eine sehr reiche Quelle von Eindrücken, Anschauungen und Vorstellungen, findet dadurch das Kind. Auch geben diese Uebungen eine ausgezeichnete Hand- und Fingerfertigkeit, Sorgfalt in Ausführung eines Vorhabens wird erzielt, und Geduld, die sichere Führerin zur Erreichung schwieriger, vorgesteckter Ziele, wird dem Kinde leicht anerzogen, der Ausdauer folgt stets die Belohnung. Das Kind hat schließlich große Freude an dem Fertigen, und wird durch diese Freude angeregt zu neuen Versuchen, zu neuer Ausdauer.

Viele Mütter üben schon früh mit ihren Kindern das Zeichnen und ist dies, wie auch Fröbel lehrt, von sehr großem Nutzen. Alle Kinder werden durch Zeichnen erfreut; sie möchten schon lange vorher zeichnen, ehe sie noch im Stande sind, eine einfache Linie zu ziehen. Sahen wir doch einst einen kleinen zweijährigen Knaben mit dem Schieferstift auf der Tafel hin- und herfahren. Die dadurch entstandene geschlängelte Linie betrachtend, sagte er: „Ich kann nur erst einen Strick zeichnen, woran ein Schwein aufgehängt wird, und ich möchte auch das Schwein zeichnen.“ Da müssen die Eltern oder auch das dazu angeleitete Kindermädchen die Künstler sein, dies für das Kind auszuführen. Keine Mutter halte sich für unfähig, mit ihrem Kinde zu zeichnen; sie will ja ihr Kind nicht zeichnen lehren, sondern dasselbe erfreuen, seinen Geist zum Beobachten anhalten. Sie kümmere sich nicht um die Regeln der Zeichnenkunst, sondern folge ihrem natürlichen Verstande. Wie bald wird das Kind einen Tisch, Stuhl, eine Fußbank, oder dergleichen Gegenstände seiner Umgebung selbstständig zeichnen können.

Für das Kindergartenalter ist das Netzzeichnen empfohlen, auf einer Schiefertafel durch ein mit einem Nagel eingeritztes Netz ausgeführt. Der Abstand der Linien von einander beträgt einen halben Zoll. In den kleinen Furchen bewegt sich der spitze Stift leicht, wodurch die Hand einen sicheren Führer erhält, dessen das Kind ja, wie auf allen Gebieten, so auch hier, noch so sehr bedarf, bis die Kraft seiner Hand allmälig erstarkt und das Augenmaß unterstützt und dadurch gebildet worden ist. Durch das Erkennen der Form und Gestalt eines Gegenstandes, seiner Größe, seines Ortes, wird viel Material zur Bildung von Anschauungen in die Seele des Menschen geschafft, dies Erkennen geschieht am besten durch das Zeichnen. Auch die beiden größten Werkzeuge des Geistes, Auge und Hand, werden geübt. Nichts ist ferner so geeignet, Sinn für Ebenmaß, Regelmäßigkeit und Schönheit zu bilden, als ein guter Zeichenunterricht, und keine Freude dürfte schöner sein, als die das Kind genießt, wenn es mit vollem Interesse und mit Aufbietung aller seiner Kräfte Gegenstände der Außenwelt abzeichnet.

Auch das Ausstechen und Ausnähen, sind „Gaben“ Fröbels für den Kindergarten und Lieblingsbeschäftigungen der Kinder zu Hause. Man gebraucht dazu eine Vorlage, ein Bild, einige Ausstechnadeln von verschiedener Stärke, eine Unterlage. Die Umrisse der Bilder, unter welche weißes Papier gelegt ist, werden durch Nadelstiche in dem untenliegenden weißen Papierblättchen angegeben. Die Ausstechnadeln sind leicht herzustellen. In einen hölzernen Federhalter klemme man eine Nähnadel ein und befestige sie so, daß sie sich nicht verrückt, sondern fest sitzen bleibt und die Ausstechnadel ist gewonnen. Eine Unterlage ist darum nöthig, weil ohne dieselbe der Tisch, auf welchem die Ausstecharbeiten vorgenommen werden, beschädigt, die Spitze der Nadel leicht abbrechen oder verbiegen, jedenfalls aber die Arbeit nicht gelingen würde. Manche nehmen dazu 2 Bogen Löschpapier, 16fach zusammengelegt. Andere wählen der größeren Dauerhaftigkeit wegen ein Stück Filz.

So wie bei dem Zeichnen, wird auch bei dem Ausstechen Auge und Hand geübt. Die Formen der Bilder, sei es, daß dem Kinde Thier-, Pflanzen- oder Mineralformen gegeben werden, oder auch Bilder aus dem Gebiete der Kunstprodukte, prägen

sich demselben bis zur Unverlierbarkeit ein durch das genaue Nachstechen der Umrisse. Außerdem bildet das Ausstechen, neben dem Ausnähen, eine gute Vorschule für weibliche Handarbeiten; die Kinder lernen mit der Nadel umgehen und üben sich im Punktiren. Die Ausstecharbeiten der Kinder können zu verschiedenen Gegenständen verwandt werden, z. B. zu Licht- und Lampenschirmen, Schlüsselhaltern, Kleiderhaltern, Kästchendeckeln, Handtaschchen, Kalender- und Bilderrahmen; die Kinder können sie also zu Geschenken benutzen, um Eltern, Geschwistern und Freunden eine Freude zu machen; und jedenfalls ist ein solches, selbstgemachtes Geschenk besser, als ein gekauftes, und das Bestreben, seine Gesinnungen durch die That zu erkennen zu geben, viel schöner, als solche Gesinnungen durch schöne Worte versichern zu wollen. Rechnet man noch dazu, daß Phantasie, Geduld, Ausdauer genährt und geübt, die Willenskraft und der Sinn für's Praktische gestärkt und die Freude am Geschaffenen gepflegt wird, so wird diese „Gabe" zu einer der werthvollsten unter allen Fröbel'schen Gaben. Dasselbe ist von dem Ausnähen zu sagen. Das Kind führt durch die ausgestochenen Löcher eine mit einem farbigen Woll- oder Seidenfaden versehene Nadel mit stumpfer Spitze; die Farbe des Fadens muß der Natur der Gegenstände angemessen sein; also Blätter von Bäumen oder Pflanzen grün, die Blüthe der Kornblume blau, u. s. w. Bei der Buchhändlern sind solche Vorlagen billig zu haben, und diese haben den Vortheil, daß die Stiche durch Punkte angegeben sind, was bei manchen Formen für die noch wenig Geübten lehrreich und nothwendig ist.

Auch das Ab- und Ausschneiden ist ein vortreffliches Beschäftigungsmittel für die Kinder. Es ist merkwürdig, wie Kinder schon in den frühesten Jahren so gern nach dem Messer wie nach der Scheere greifen, und dadurch der Mutter manchen Schrecken bereiten. Ist es das Verlangen, zu zerstören, zu verändern? Oder ist es der Nachahmungstrieb? Jeder vernünftige Mensch wird es für Recht halten, wenn die Mutter dem ein-, zwei- und dreijährigen Kinde niemals gestattet, ein Messer oder eine Scheere in die Hand zu nehmen, wenn sie demselben durch leises Stechen mit der Spitze einen gelinden Schmerz verursacht und es dadurch mit der Gefährlichkeit bekannt macht; aber er wird es ebenso in der Ordnung finden, wenn sie es in späterer Zeit in dem Gebrauch der bis dahin so gefürchteten Dinge unterrichtet; ihren Kindern aus Papier Männer, Frauen, Kinder, Bäume, Wagen, Pferde, Häuser, Tische und Stühle auszuschneiden, wie heute noch Eltern thun, ist eine gute, alte Kinderbeschäftigung. Dächten doch alle Mütter zurück an die Jugendjahre, an die glücklichen Augenblicke, wo sie mit diesen einfach ausgeschnittenen Gestalten von der Mutter oder von Anderen beschenkt wurden, und übten sie sich im Ausschneiden für ihre Lieblinge! Denn es ist noch sehr fraglich, ob das Zeichnen, das Geschichtenerzählen oder das Ausschneiden dem Kinde mehr Vergnügen bereitet. Lernt es nun erst selbst schneiden, dann erlangen die entstehenden und entstandenen Formen noch mehr Interesse, es wird dadurch in Selbstthätigkeit versetzt und lernt den Gebrauch der Scheere auf natürliche und angenehme Weise kennen. Um aber den Zerstörungstrieb in den richtigen Schranken zu erhalten, und ihm die rechte Richtung zu geben, ist es nöthig, das Kind anzuhalten, daß es von dem Zerstückelten wieder ein Ganzes in veränderter Form bilde. Wie wird sich daß Kind freuen, wenn es Kleister oder Gummi bekommt, um die Papierschnitzel zusammenkleben zu können; es wird sich stundenlang damit beschäftigen. Das Ausschneiden soll aber nicht blos eine angenehme Beschäftigung sein, sondern es übt Auge und Hand und erleichtert den Zeichenunterricht.

Die Thonarbeiten, ebenfalls eine Fröbelsche „Gabe" für den Kindergarten, haben in manchen Müttern eifrige Gegner, weil die Kinder Hände, Kleider, Tische und Geräthe beschmutzen und es daher nicht pädagogisch sei, ihnen solchen klebrigen schmutzigen Stoff zu bieten. Ich möchte behaupten, daß es gerade bei dieser Beschäftigung mit Thon, die kein Kind entbehren sollte, erst möglich ist, den Sinn für Reinlichkeit und Sauberkeit zu erziehen. Hier kann das Kind unter verständiger Leitung die Kunst lernen, umgeben von Schmutz dennoch frei davon zu bleiben. Das, was an Händen und Fingern hängen bleibt, wird durch Wasser leicht entfernt, und so übersteigt der Nutzen bei Weitem den Nachtheil dieser Beschäftigung. Alle

Kinder haben große Lust, in breiartigen Massen zu kneten und zu formen. Die Mutter darf nur den Teig zu Brod oder Kuchen kneten und sie wird in dem Gesichte des Kindes den Wunsch lesen: „Dürfte ich auch meine Hände da hinein stecken!" Viele Mutter geben ihren Kindern angefeuchteten Sand, Lehm, oder Thon. Ist kein Töpfer im Orte, wo man den Thon für wenig Geld kaufen kann, so trockne man den aus der Erde genommenen Thon etwas ab, schneide ihn in kleine Stücke und entferne alle fremden Bestandtheile, namentlich Steinchen. Die so gereinigte Masse weiche man in Wasser ein und knete sie, nachdem sie von Wasser durchzogen ist, tüchtig durcheinander, bis sie die nöthige Zähigkeit und Geschmeidigkeit erhalten hat, dann kann das Material dem Kinde zur Bearbeitung übergeben werden, das nicht gebrauchte schlage man in ein feuchtes Tuch und verwahre es zum nächsten Gebrauche im Keller.

Es lassen sich schon eine ganze Menge Dinge einzig und allein unter den Kinderfingern ohne besondere Modellirwerkzeuge herstellen, z. B. Kugel, Nest mit Eiern, Blumentopf und dergleichen. Das Thonmodelliren giebt den Kindergärtnerinnen und den Eltern Gelegenheit den Formen- und Gestaltsinn der Kinder zur höchsten Erstlingsblüthe zu bringen, den Geschmack zu veredeln und ihnen die Anschauungen werthvoller Gegenstände tief einzuprägen. Auch sollten wir die Lehre nicht zu gering anschlagen, die dem Kinde bei solcher Beschäftigung unvermerkt gegeben wird:

„Und ist der Köhler auch schwarz im Gesicht,
So schadet doch seinem Herzen das nicht."

Das Kind gewinnt leicht ein falsches Urtheil über die Menschen; es beurtheilt sie nach ihrem Aeußeren und nimmt manchmal später eine ganz unberechtigte Stellung ein gegen Diejenigen, welche für die Wohlhabenden arbeiten. Geben wir dem Kinde schon früh die Lehre, daß keine nützliche Arbeit entehrt; daß es nicht direkt von dem Aeußeren auf das Innere schließen darf, damit es nicht in dem schön gekleideten, sofort einen gebildeten guten, braven Menschen, und in dem schlecht gekleideten Arbeiter sofort einen ungebildeten, rohen Menschen zu erkennen glaubt.

Ein unschätzbares Bildungsmittel ist auch die M u s i k der Gesang, nicht blos für die reifere Jugend, sondern auch für das Kind. Die im Kindergarten geübten, mit Gesang ausgeführten Bewegungsspiele, sind ihnen sicher die liebsten. Fröbel spricht sich darüber so aus: „Kommt zu den Worten und der Bewegung noch der Ton (die Melodie) so wird die Sinnesanschauung, die Geisteswahrnehmung auch zu einer Gemüthsauffassung."

Unter allen Instrumenten ist die menschliche Stimme das vorzüglichste, weil es Jedem, Arm und Reich, wenn auch nicht gleich gut, zur Verfügung steht. Der Gesang veredelt die menschliche Natur und lenkt sie zum Guten; den Zerstreuten führt er zur Sammlung, den Traurigen zur Heiterkeit, zum Frohsinn. Durch Schlachtenlieder begeistern sich die Kämpfer für's Vaterland zu Muth und Ausdauer. Gemeinschaftliche Gesänge stärken das Gefühl der Einheit und Zusammengehörigkeit, sie bilden ein innerliches und äußerliches Band, von welchem sich der Einzelne mit dem gesammten Chor umschlungen fühlt.

Eine Hauptkraft des menschlichen Geistes, der Tonsinn, würde ungepflegt bleiben, wollte man das Reich der Töne vor dem Ohre des Kindes verschließen, oder auch die Musik nicht pflegen. Musik ist die Weckerin jener Kraft, die zur Ausbildung des Gefühls- und Gemüthslebens unumgänglich nothwendig ist; sie ist geeignet, das Gemüth des Menschen harmonisch zu stimmen, wahre Heiterkeit und echten Frohsinn, in deren Sphäre alles Gute und Edle gedeiht, in dem Menschen zu entwickeln. Sie erweckt den Schönheitssinn und schärft das ästhetische Urtheil, bewahrt vor bösen Gesinnungen und Neigungen. Denn:

„Wo man singt, da lass' Dich ruhig nieder!
Böse Menschen haben keine Lieder!"

Wie belebend und belehrend das Geschichtenerzählen auf das Kind wirkt, haben wohl die meisten Mütter selbst in Erfahrung gebracht. Es ist eines der schönsten Mittel, zur Bildung der Gesinnung, eines offenen Auges für Gegenstände und

Erscheinungen in der Natur, des Sprachsinnes und vieler anderer Geisteskräfte. Wie die Blumen nach Sonnenschein und Regen, so verlangt jedes geistig gesunde Kind nach Erzählungen; und das Kind ist wahrhaft zu bedauern, daß aus Mangel an solcher Nahrung geistig verkümmern muß. Erzählen ist für den Geist des Kindes was ein stärkendes Bad für den Körper; das Herz erweitert sich, das Leben entfaltet sich freier und schöner. Wenn das Kind bittet: „Erzähle mir eine Geschichte!" oder: „Erzähle mir die Geschichte vom Bären, der den Honig naschte, oder von Katze und Maus, noch einmal!" — wenn es dieselbe auch schon zehnmal gehört hat, so ist dies nicht das Verlangen nach Unthätigkeit; nein, daß sein Geist beim Anhören thätig ist, beweist die Spannung, mit welcher es zuhört; es mißt und vergleicht und bezieht das sich beim Zuhören vor ihm abspielende Leben mit seinem eigenen und dem seiner Umgebung. Wichtig ist auch die Sprache, welche das Kind durch gute Erzählungen gewinnen kann. Durch verständige Eltern und Erzieher wird die Erzählung ein unschätzbares Mittel, alle großen, edlen Gefühle anzuregen und auszubilden, das Kind für alles Wahre, Schöne, Gute empfänglich zu machen.

Die Thiergeschichten sind den kleinen Kindern am liebsten, die faßlichsten; aber auch selbst zusammengesetzte Geschichten, die in das Leben des Kindes eingreifen, ihm verständlich und so combinirt sind, daß sie sich in Wirklichkeit ereignen können, interessiren das Kind und sind ihm dienlich. Von Fehlern, die das Kind noch nicht kennt, erzähle man ihm in dieser Periode nicht, denn es gewöhnt sich manchmal solche an; man zeige ihm meistens die Menschen und Kinder in freundlicher Gestalt; zeichne ihm aber auch zuweilen die Fehler und Schwächen der Kinder in ihrer häßlichen Form; Räuber-, Diebs- und Mordgeschichten braucht es noch nicht zu hören, schlechte Gesellschaft paßt nicht für dasselbe. Jede absichtliche Belehrung ist zu vermeiden; deshalb verfehlen auch die sogenannten moralischen Erzählungen ihren Zweck, insofern sie nicht selbst zum Guten auffordern, oder vom Bösen abmahnen, sondern eine Erklärung der in ihnen aufgestellten Moral nöthig machen. Märchen haben den meisten Reiz für Kinder, und beschäftigen die Phantasie auf eine angenehme nützliche Weise. Hexen-, Geister- und Gespenstergeschichten sind ganz zu vermeiden, weil dadurch leicht Angst, Furcht u. s. w. erzeugt wird. Fabeln sind nützlich und werden von dem Kindergarten besonders bevorzugt. Sagen sind mehr für schulreife Kinder geeignet. Kleine Verse, die man den Kindern vorsagt, werden bald von ihnen im Gedächtniß behalten werden; z. B.:

1. Freundlich will ich immer sein
Gegen Menschen groß und klein.

2. Quäle nie ein Thier zum Scherz,
Denn es fühlt, wie Du, den Schmerz.

3. Kinder sollen sich vertragen,
Nicht sich necken, nicht sich schlagen.

4. Bin ich artig, bin ich gut,
Hab' ich immer frohen Muth.

5. Bin ich gleich noch jung und klein,
Fleißig kann ich doch schon sein.

6. Reinlichkeit sei meine Freude,
Das ziert mehr als Gold und Seide.

7. Nimm vor Fallen Dich in Acht,
Lauf' und springe mit Bedacht.

8. Ich will meine Eltern lieben,
Nie durch Unart sie betrüben.
Ihnen stets gehorsam sein,
Daß sie über mich sich freu'n.

9. Wie wohl ist mir im Herzen,
Wie heiter ist mein Sinn,
Wenn ich bei meinem Vater,
Bei meiner Mutter bin.

Sie lieben mich so innig,
Ich bin ihr liebes Kind;
Ich kann nicht fröhlich sein,
Wenn sie nicht fröhlich sind.

Ich will sie wieder lieben,
Stets ihnen folgsam sein,
Durch Nichts sie zu betrüben,
Soll mein Bestreben sein.

10. Klein bin ich, wünsch innig ein gutes Neujahr,
Viel Glück und viel Segen Euch immerdar.

11. Ich hab' ein Herz in meiner Brust,
So klein und doch so voller Lust;
Darin soll reine Liebe sein
Zu Vater, Mutter, Brüderlein.

12. Ich weiß ein schönes Plätzchen,
Wo gar so gern ich bin;
Wie in die Sonn' das Kätzchen
Leg' ich zum Schlaf mich hin.
Der Vogel in dem Neste,
Das Bienchen in dem Moos —
Mein Plätzchen ist das beste:
Der lieben Mutter Schooß.

13. Liebe Mutter, nimm als Gabe
Dieses Blumensträußchen an;
Es ist Alles, was ich habe,
Alles, was ich bringen kann;
Aber ich will mich bemühen,
Immer lieb und gut zu sein;
Wenn die Blumen dann verblühen,
Kannst Du Dich an mir noch freu'n.

14. Wenn ich artig bin
Ohne Eigensinn
Thue, was ich soll —
O, dann ist mir wohl! —
Dann liebt mich der Papa,
Dann küßt mich die Mama.
Alles freuet sich,
Lobt und liebet mich.

15. Wenn die Sonn' mit hellem Schein
Schaut so in Dein Bett hinein —
Büblein, spring geschwind heraus!
Sticht Dir sonst die Augen aus.

16. Mütterlein, sprich:
„Warum liebst Du Dein Kind doch so inniglich?"
Aber die Mutter spricht:
„Das weißt Du nicht? —
„Weil's gut ist allzeit,
„Nicht weint und nicht schreit;

„Und fröhlich ist's auch,
„Wie's Vöglein im Strauch.
„Doch geht es zur Ruh',
„Lacht's freundlich mir zu,
„Und wenn es erwacht,
„Da küßt mich's und lacht.
„Drum lieb' ich's so sehr,
„Wie Nichts auf der ganzen Erde mehr."

Kindlein, o, sprich:
„Warum liebst Du Dein Mütterlein doch so inniglich?"
Und das Kindlein spricht:
„Das weißt Du nicht?—
„Weil's mich hegt und pflegt,
„Auf den Armen mich trägt;
„Wacht, wenn ich bin krank,
„Giebt mir Speise und Trank,
„Giebt mir Kleider und Schuh'
„Und viele Küsse dazu,
„Und ist mir so gut,
„Wie's kein Anderer thut.
„D'rum lieb' ich's so sehr,
„Kann gar nicht sagen, wie sehr, wie sehr!" — —

Vorstehenden Uebungen im Kindergarten schließt sich noch außer manchen anderen, hier nicht angeführten, die Pflanzen- und Thierpflege an.

Gewöhnung zur Thätigkeit, zu nützlicher, bildender Thätigkeit, ist ja die erste und wichtigste Stufe zur sittlichen Bildung. Wie Müssiggang der Anfang zu allen Lastern ist, so muß rechte Thätigkeit der Anfang für alle Tugenden sein. Das innige Zusammenleben der Kinder unter sich und mit den Kindergärtnerinnen, der sinnige, lebensfrische, frohe, gemüthliche Geist, der im Kindergarten herrscht, der Groß und Klein, Bekannte und Fremde anzieht, ist der Geist der Liebe. Wir sehen, wie sich in einem so geführten Kindergarten mit Leichtigkeit alle die Tugenden einstellen, die die Liebe, die echte Liebe nothwendig und überall erzeugt. Es sind dies die Tugenden der Verträglichkeit, Dienstfertigkeit, Freigebigkeit, Freundschaft, des Gehorsams, der Ordnung, der Pünktlichkeit.

Nicht die Liebe auf den Lippen, sondern die des Herzens, der That, die wahre Liebe wird im Kindergarten treu gepflegt.

Die Schule und das Haus.

Wird das Kind im sechsten oder siebenten Jahre in die Schule geschickt, so giebt die Mutter einen großen Theil ihrer Erziehung an diese ab, sie hat sich dem methodischen Lehrplane der Schule unterzuordnen. Das Kind muß fühlen, daß Haus und Schule Hand in Hand gehen; ist dies nicht der Fall, so wird oft von einer Seite zerstört, was von der anderen mühsam aufgebaut wurde. Von jetzt an muß sich der Unterricht des Kindes durch die Mutter mehr auf die Gemüthsbildung beschränken; sie knüpfe in ihren belehrenden Unterhaltungen immer nur an die Lehrgegenstände der Schule an, überwache die für die Schule zu machenden Hausarbeiten, leite und unterstütze, aber lasse das Kind selbst arbeiten, denken, nicht nachsprechen oder abschreiben. Viele Mütter glauben, den Unterricht einzelner Fächer, trotz das Schulbesuchs noch übernehmen zu müssen. Nach meiner Meinung ist das dem Kinde nur schädlich; viele Erfahrungen beweisen, daß die Mutter die schlechteste Lehrerin im methodischen Unterrichte ist, denn es treten unzählige Umstände ein, die denselben nicht pünktlich und regelmäßig ausüben lassen. Da sind häusliche Pflichten und Arbeiten, gesellige Störungen und Zerstreuungen, Stimmungen und körperliche Zustände, Mangel an Geduld und Gemüthsruhe, welche dem Unterricht hindernd in den Weg treten.

Selbst Mütter, die vor ihrer Verheirathung als Lehrerinnen mit größter Geduld und Ruhe die langsamen Fortschritte fremder Kinder ertrugen, und nicht mehr forderten, als was das Kind nach Alter und Anlage leisten konnte, können bei dem eigenen Kinde die Fortschritte gewöhnlich nicht schnell genug erkennen, werden ungeduldig, heftig, treiben zu sehr, so daß das Kind die Lust am Lernen verliert und schließlich gar keine Fortschritte mehr macht. Auch der väterliche Unterricht leidet an denselben Mängeln und Unzuträglichkeiten, wenn der Vater nicht selbst Lehrer ist, oder nicht in einer besonderen gelehrten Geistes- und Lebensstellung sich befindet, die ihn nicht nur befähigt, sondern ihm auch Muße läßt, sich dem Kinde zu widmen.

Leben aber die Eltern entfernt von Städten, wo sich gute Schulen befinden, da ist es selbstverständlich Pflicht der Eltern, sich in so fern sie selbst Kenntniße besitzen, auch die Fähigkeit und Geduld anzueignen, um ihre Kinder unterrichten zu können; besonders wenn der Unterricht in der deutschen Sprache in den Schulen vernachläßigt wird, sollten deutsch-amerikanische Eltern ihre Kinder diese lehren. Immer aber ist eine gute Schule für die zum Leben brauchbare Geisteshildung am erfolgreichsten. Nicht Hauslehrer, nicht Gouvernante ersetzen eine solche; das Kind muß lernen in Gemeinschaft mit anderen gleichen Alters; Lohn und Strafe muß den Ehrgeiz, dieser die Nacheiferung erwecken; in der Schule wo die Autorität des Gesetzes Fügsamkeit, Gehorsam, Liebe und Achtung anderer Kinder, Fleiß und Ermuthigung, und so die Erziehung des Betragens und des Characters bedingt. Kinder, besonders solche, die nicht schon durch den Besuch des Kindergartens gewöhnt sind, gehen häufig zuerst nicht gern in die Schule. Der Reiz des Neuen wird durch das Gefühl gemäßigt, daß es sich anstrengen, bestimmte und vermehrte Stunden arbeiten muß; sie sind enttäuscht, wenn die neue äußere Welt, in die sie treten, nicht so ist, wie das Familienleben, und müssen oft weinend und gezwungen hingeführt werden, und bringen Erzählungen von der Härte und Strenge des Lehrers heim. Da sei nun die Mutter von vornherein nicht weich und nachgiebig, oder bedaure gar das Kind, und fasse ein Vorurtheil gegen den Lehrer. Das Kind zeigt sich meistens in der Schule ganz anders als zu Hause, Eltern und Lehrer sollten sich daher kennen, denn der Lehrer kann erst auf das Kind wirken, wenn er dessen Schwächen und Eigenthümlichkeiten kennt und ohne Beschönigung von den Eltern davon in Kenntniß gesetzt ist. Nie nehme die Mutter ihr Kind gegen den Lehrer in Schutz, selbst wenn sie glaubt, daß derselbe einen Mißgriff begangen hat; nie tadele oder bedrohe sie denselben vor den Ohren des Kindes, in welchen Fall das Kind sich als Märtyrer dünkt, die Autorität des Lehrers nicht mehr anerkennt, und so der geistigsittliche Einfluß zum Nachtheile des Kindes sein Ende erreicht hat. Die Mutter thue dem Kinde gegenüber stets, als ob sie großes Gewicht auf das Urtheil und auf das Schulzeugniß des Lehrers lege, und nie an dessen Wahrheit und Gerechtigkeit zweifle, wenn das Kind den Tadel nicht verdient zu haben vorgiebt. Sehr verderblich ist es auch, wenn die Mutter dem in der Schule getadelten oder bestraften Kinde durch Liebkosung, Geschenk und Mitleid die Strafe weniger empfindlich machen will, gar auf Wunsch des Kindes dem Vater das Schulzeugniß verheimlicht, oder gegen Andere die Unwahrheit berichtet, oder die Wahrheit umgeht. Nichts wirkt vortheilhafter auf das Kind, sowohl in geistiger, als sittlicher Fortbildung, als wenn die Familie den Lehrer auch in ihr häuslich geselliges Leben einladet. Je mehr Achtung die Eltern dem Lehrer erweisen, desto anhänglicher und fruchtbringender wird die Stellung des Kindes zu ihm, zur Schule. Das Kind muß bei der Mutter die Achtung vor der Schule und deren Bestimmungen bemerken. Die Mutter soll nie versäumen das Kind, wenn es heimkehrt, seine Kleider und Bücher an den rechten Ort gebracht und sich durch Mittags- oder Vesperbrod gestärkt hat, nach den Schularbeiten zu fragen, sie unter ihrer Controlle machen zu lassen, nicht eher Spiel und Zerstreuung zu gestatten, bis dieselben mit Ernst und Fleiß verrichtet worden sind; sie helfe ihm, wie schon vorhin angedeutet, nie mehr, als nöthig ist, daß es die Aufgabe selbst mache, dulde nicht, daß ältere Geschwister sie dictiren oder gar anfertigen, denn dadurch lernt das Kind täuschen, unwahr sein, es wird faul, gedankenträge. Auch prüfe die Mutter, ob ihr Kind nicht von andern Mitschülern abschreibt, indem sie es oft über die Unter-

richtsgegenstände examinirt. Denn Arbeit ist die Würze des Lebens, die Quelle der Heiterkeit, des Pflichtgefühls, aller Tugenden des Lebens in jedem arbeitsfähigen Alter.

Tritt der Knabe in eine höhere Schule ein, so entzieht sich seine geistige Thätigkeit mehr und mehr der Beeinflußung der Mutter, aber sie behalte immer die Controlle seiner Arbeitszeit, und bewache sowohl seine Ordnung und Sauberkeit in Büchern und Schriften, als seine Lectüre. Von nun an macht sich der Unterschied in der geistigen Ausbildung der Knaben und Mädchen in wissenschaftlichen Mitteln zur allgemeinen Menschenbildung bemerklich. Die Anschauung des Knaben soll sich an der großen Vergangenheit des Alterthums, an der antiken Geschichte des Heldenthums, der Vaterlandsliebe, der Schönheit begeistern und zugleich an den classischen Sprachen die Denkkraft üben; dann soll die Geschichte den Sinn für das nationale Leben erwecken, und die reale Wissenschaft durch Geographie, Naturkunde, Mathematik, die Kenntniß von den Erscheinungen und Bedingungen der Welt erweitern. Hier kann nur der gebildete Vater den Sohn controlliren, die Mutter aber auf das Gemüth des Sohnes ihren Einfluß ausüben. Sie führe ihn durch Liebe weiter auf der Bahn der guten Sitte; wecke den Ehrgeiz, daß er mit Fleiß dem vorläufigen Ziele, dem Wissen, entgegenstrebe. Auch das Mädchen soll sich Realkenntniße aneignen, gleich wie der Knabe, wenn sie auch nicht so systematisch und vielseitig sind; aber sie sollen im Bilde der Weiblichkeit immer ein Schmuck der geistigen Schönheit und Nützlichkeit sein. Das Mädchen soll *denken lernen*, das sollte in Schule und Haus am wenigsten versäumt werden; das Denken soll bei ihm die eigne Menschenwürde zum Bewußtsein bringen. Selbstverständniß ist die richtige Muttersprache und Kenntniß ihrer Regeln, die völligste Bedingung der Bildung, hier in Amerika neben der deutschen Sprache aber auch die der englischen; Geschichte, nicht blos deutsche und amerikanische, sondern auch allgemeine Weltgeschichte, Geographie, Naturkunde, sollte ebenfalls das Mädchen klar und gründlich lernen. Es braucht keine Gelehrte zu sein, aber die für die weibliche Berufsbildung unerläßlichen Kenntniße sollten dem erwachsenen Mädchen nicht fehlen. Dazu gehört nicht, daß sie musicirt, malt, fremde Sprachen übt, es schadet dies sicher nicht, aber neben dieser geistigen Ausbildung muß sich die Tochter gewisse Fertigkeit in weiblichen Handarbeiten aneignen und von der Mutter darin unterrichten lassen; sie muß stricken und stopfen, nähen und kochen können.—„Wozu stricken lernen?" werden Manche einwenden, „das besorgt die Strickmaschine viel schöner, es ist Zeitverschwendung!" — Denket das ja nicht, Ihr Mütter, lehret Eure Töchter das Stricken, es ist nicht unnütz, keine Zeitverschwendung. Das Stricken ist für das Kind ein ganz besonderes Hülfsmittel, die Geduld und Achtsamkeit für einen Gegenstand zu üben, mit jeder Masche, die es strickt, lernt es auf die *kleinen* Dinge im Leben Achtsamkeit und Fleiß verwenden, und abgesehen davon, daß diese Arbeit manche Stunde angenehm verkürzt, erfordern die mancherlei kleinen Handgriffe eine Fertigkeit, die der Frau auch in anderen kleinen und großen Dingen zeitlebens zu Nutze kommt. Eine Frau, die nicht stricken kann, ist immer für die aus tausend kleinen Dingen zusammengesetzte hauswirthschaftliche Thätigkeit unfähig, gleichgültig und unbeholfen; strickt sie schnell und gut, so ist sie fast immer auch in anderen Dingen gewandt, fleißig, aufmersam, strebsam und praktisch. Eine ungeschickte Frauenhand verräth immer einen unachtsamen Geist. Was hier vom Stricken gesagt ist, dasselbe gilt auch vom Stopfen, Nähen und Ausbessern; wer dies gut gelernt hat, dem wird es leicht, sich auch eine gewisse Fertigkeit in den übrigen, sogenannten feineren weiblichen Handarbeiten anzueignen. Wenn wir die Handarbeit und Fertigkeit in nützlichen Dingen als Bildungsmittel des jungen Mädchens besonders hervorheben, so denken wir dabei, daß nicht nur die Hand, sondern auch der Geist des Kindes mitarbeitet; ist dieser unlustig, ungeduldig, so ist es auch die Hand; ermüdet der Geist, so ruht gleichfalls die Hand. Uebung der Hand verlangt die regste, strengste Aufmerksamkeit auf die Arbeit, und während die Hand geschickt wird, nimmt der Geist an Aufmerksamkeit, Fleiß, Ausdauer und Tüchtigkeit im Allgemeinen zu. Dasselbe gilt auch vom Zeichnen, worin die Mutter schon früh ihr Kind in spielend unterhaltender Weise unterrichten kann, welchem

Unterricht später in der Schule ja ein mehr methodischer folgt. Der Musikunterricht darf nicht zu früh begonnen werden; das Kind soll nicht zu stundenlanger Uebung mit Gewalt getrieben werden, nicht widerwillig unter dem Ohre einer strengen Lehrerin am Klavier sitzen und spielen. Nur wenn das Kind Lust und Talent zeigt, soll es Musik treiben, nicht durch Zwangsstudien sollen die technischen Schwierigkeiten überwunden werden; das Kind muß Vergnügen an der Musik finden, und dies muß durch Ermunterung zur Nacheiferung, nicht durch Zwang, geweckt und rege erhalten werden.

Kenntnisse sind noch nicht Bildung; aber sie begründen dieselben. Eine äußere Bildung ohne jene Grundlage des Wissens ist nur eine Politur, die sich bald abnützt und den Mangel an Kenntnissen noch schroffer hervortreten läßt. Was die Schule anregt, das soll die Mutter im Hause ausführen helfen, indem sie die Schularbeiten der Kinder beaufsichtigt und wahres Interesse am Lernen des Kindes nimmt, und hätte sie in ihrer Jugend nicht die Kenntnisse erlangt, die zur geistigen Forterziehung des Kindes nöthig sind, so halte sie sich deshalb nicht für unfähig, dieser schönen Mutterpflicht zu genügen, denn eine gute Mutter lernt durch ihre Kinder und mit ihren Kindern.

Dabei behalte sie immer die künftige Bestimmung der Tochter „Hausfrau" zu werden, im Auge; und deshalb gewöhne sie das Mädchen, schon als Schulkind, an kleine, häusliche Pflichten. Auch der Knabe soll davon nicht ausgeschlossen sein, auch er muß durch praktische Thätigkeit im Hauswesen, sich Gewandtheit aneignen. Er soll sehen wo ein Nagel zu befestigen wo ein zerbrochenes Möbel zu leimen ist, wo Etwas zu verpacken, Schweres herbeizuschaffen, z. B. Holz oder Wasser, wenn einmal das nöthige Dienstpersonal fehlt, ob das Pferd zu putzen und zu füttern ist und dergleichen mehr; das ist die Aufgabe des Knaben im Hauswesen. Es darf der Schulbesuch oder die Schularbeit aber nicht als Vorwand zur Dispensation gebraucht werden. Für dergartige kleine Hülfeleistungen läßt sich die Zeit noch immer finden. Schon früh müssen die Kinder den Satz verstehen lernen: „Wer essen will, muß auch arbeiten."—Die eigentlichen Hausarbeiten, Fegen, Staubabputzen, Tischdecken, Kaffee kochen, diese sind nicht Sache des Knaben, diese hat die Tochter, die angehende Hausfrau, zu besorgen. Im Knaben zeigt sich schon früh die männliche für die Welt bestimmte Naturanlage, er hat keinen Sinn für die kleinen nützlichen Beschäftigungen im Haushalt. Das kleine Mädchen ahmt gern der Mutter in der häuslichen Thätigkeit nach; es drängt sich heran, derselben zu helfen. Und die Mutter möge sich „helfen" lassen, von dem Töchterchen, wenn sie auch mehr Mühe davon hat, als wenn sie selbst verrichtete, was sie das kleine Mädchen zu thun lehrt. Das Kind gewöhnt sich daran, indem es glaubt, der Mutter zu helfen, die erwachsene Tochter hilft dann wirklich, weil sie daran gewöhnt ist; denn: „Jung gewohnt, alt gethan!"—So kann das Schulmädchen mit jedem Jahr mehr in der Häuslichkeit beschäftigt werden, durch Staubabputzen, Wäsche halten, Tischdecken u. s. w. Es lerne früh, sich selbst bedienen, seine Sachen selbst in Ordnung und gutem Zustande zu erhalten. Es pflege die Blumen und Hausthiere, und halte vom 12. Jahre an seine Schlafstube selbst in Ordnung, ohne andere Hülfe. Von dieser Zeit an kann es auch schon selbst seine Strümpfe stricken und stopfen. Es ist durchaus nicht unsere Meinung, daß das 12jährige Kind sich schon beständig nützlich beschäftigen soll, nur beschäftigen soll es sich, spielend oder arbeitend, und nicht herumstehend, herumsitzend, die Zeit vertändeln und aus Langeweile auf Dummheiten verfallen. Durch solche praktische Thätigkeit des Mädchens im Haushalt, wird dem so weit verbreiteten Uebel in der Mädchenerziehung, welches darin besteht, daß der lange Schulbesuch den heimathlichen und häuslichen Sinn schwächt, vorgebeugt. Es gehört diese praktische Thätigkeit mit zu der geistigen Ausbildung des Mädchens und führt dieselbe in die normale Richtung ein, wo es seine Schulkenntnisse nützlich verwenden kann; es wird in der Ausübung des weiblichen Berufes denkend verfahren.

Was das Lesen der Kinder betrifft, so muß darüber bemerkt werden, daß dieselben nur lesen dürfen, was sie verstehen, und was sie lesen, auch im Gedächtniß behalten sollen. Ferner sollen sie mit Anwendung lesen, d. h. aus eigenem Nach-

denken oder Erfahrung prüfen, ob das Gesagte richtig und wahr sein könne oder nicht; es mit sich selbst und seinen Eigenthümlichkeiten in Vergleich bringen, oder Belehrung, Nutzen, Warnung, Trost daraus schöpfen. Kleinen Kindern gebe man Bilderbücher, mit den Kindessinn erfreuenden hübschen Bildern und Verschen; für größere wähle man Schriften, die den Verstand bilden, das Gefühl veredeln, Geist und Gemüth wecken. Immer werde die Lectüre überwacht, und wo irgend ein Zweifel obwaltet, ob das Lesen dieses oder jenes Buches dem Kinde schaden könne, da lese die Mutter es erst selbst. Liest sie mit dem Kinde oder läßt sie sich laut vorlesen, so kann sie am leichtesten controlliren. Sollte sie aber von Stellen überrascht werden, welche für die kindliche Anschauung noch nicht faßlich oder unpassend, oder für das sittliche Gefühl gefährlich wären, so darf sie weder Ueberraschung noch Schreck, am wenigsten aber Verlegenheit dem Kinde gegenüber zeigen, damit nicht der betreffenden Stelle eine besondere Wichtigkeit beigelegt werde, und dadurch des Kindes Neugier rege gemacht und es zum Nachsinnen und Nachdenken darüber angetrieben werde; sie muß es gleichgültig und unbeachtet vorübergehen lassen.

Schließlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß sie nicht das Lesen in der Dämmerung gestatte, nicht bei zu grellem Gaslichte, nicht in gebückter, nachlässiger Stellung, zur Verhütung von Augenübeln oder Verwachsungen.

Die Mutter als sittliche Erzieherin ihres Kindes.

Schon in den beiden vorhergehenden Abtheilungen, über die physische und geistige Pflege ist auf die sittliche Erziehung hingewiesen. Wie wäre es auch anders möglich! Wie wäre das Eine vom Anderen zu trennen!

Die Mutter hat, wenn sie ein glückliches und nützliches Mitglied der menschlichen Gesellschaft aus ihrem Kinde erziehen will, schon früh den religiösen Sinn desselben, und das Gewissen zu erwecken. Es wird dadurch die anderweitige Erziehung wesentlich erleichtert, wenn das Kind lernt, auf die innere Stimme zu achten, so daß es diesen inneren Richter mehr fürchtet, als Strafe und Unzufriedenheit der Eltern. Den Keim hat die Mutter nicht erst künstlich in die Seele des Kindes zu legen; er liegt ursprünglich darin; er erwacht in der angebornen Liebe und dem Abhängigkeitsgefühle von der Mutter; aber er erstickt ohne Pflege. Durch diese wird erst das religiöse Gefühl allmälig zur Blüthe der gesammten sittlichen Erziehung und Ausbildung und durchdringt das Gemüth nicht nur mit dem Triebe zur Aufrichtigkeit und des Gehorsams, sondern erweitert auch die ganze geistige Entwicklung des Kindes, indem alles Wissen desselben in diesem Gefühle den gedeihlichen Boden findet. Dieser religiöse Sinn des Kindes giebt sich kund durch Liebe, Ehrfurcht und Gehorsam gegen die Eltern, vor denen, besonders vor der Mutter, die kindliche Seele offen, klar und wahr darliegt.

Mag ein Mensch einen bestimmten Glauben hegen oder nicht, immer, wenn er rechtschaffen und verständig ist, besitzt er einen gewissen Grad von Religiösität, ein höheres, heiliges Gefühl in der Ansicht von der Welt, in der Richtung seiner Neigungen wenn sich dies Gefühl auch nicht ausspricht in einer bestimmten Religionsansicht und deren Gebräuchen. Aus dieser inneren Quelle des allgemeinen höheren Gefühls schöpfe auch die freisinnige Mutter bei der Belehrung und sittlichen Erziehung des Kindes.

Liebe zur Natur.

„Was vom Herzen kommt, geht zum Herzen."

Die Natur ist für das Kind das natürliche Gotteswort. Die Natur wirkt fördernd, entfaltend und kräftigend auf Geist und Gemüth des Kindes. Wärme und Kälte, Licht und Sonnenschein, trübe oder klare, frische Luft, ein Sonnenuntergang, ein Gewitter; alle diese Naturerscheinungen bringen gewiße Gemüthsstimmungen hervor. Ein schöner Tag erheitert die Seele, ein wolkenschwerer belastet dieselbe und macht trübe; eine schöne Blume, ein Regenbogen erfreut, Blitz und Donner erzeugen ein beängstigendes Gefühl; eine weite Fernsicht in eine freundliche, sonnige Gegend erfrischt, ein enger, geschlossener Raum beschränkt das Gemüth. Das Leben in der freien Natur giebt dem Menschen eine höhere Stimmung; es flößt ihm edlere Gedanken, muthigere Entschlüße ein. Finsteres Brüten, Sorgen, Groll, ein böser Vorsatz, ein liebloses Gefühl—sie alle verschwinden bei dem Aufenthalt in Wald und Feld, bei der Beschäftigung mit Pflanzen, Thieren u. s. w. Derartige Gemüthsregungen werden aus dem Herzen des Menschen unwillkürlich verscheucht durch den erhebenden, ehrfurchtgebietenden Anblick der freien schönen Natur.

Der Mensch, welcher für solche Eindrücke unempfänglich ist; wer kalt und gleichgültig an der Natur vorübergehen kann, der entbehrt unendlich viel Lebensfreude. Darum, ihr Mütter, lehrt Eure Kinder die Natur kennen, lieben, bewundern. Nichts sei ihnen gleichgültig, werthlos. Laßt sie nicht Blumen pflücken um sie achtlos zu zerzupfen, oder fortzuwerfen, nicht Thiere muthwillig tödten und

quälen. Alles, was das Kind aus der Natur mit nach Hause bringt, muß auch hier für dasselbe zur Freude und Belehrung dienen. Nicht befehle die Mutter, wenn das Kind mit Blumen, Moos, Tannenzapfen beladen heimkehrt, den vielleicht nicht immer wohlriechenden Kram sogleich fortzuwerfen. Sie hätte in diesem Falle das Sammeln, Ausreißen, nicht erlauben dürfen; nun lehre sie das Kind es benutzen, die Blumen möglichst lange vor Verwelken zu schützen durch hübsches Ordnen in ein Wasserglas; dem eingefangenen Thiere gebe es seine Freiheit. Zeigt das Kind aber Neigung Insekten, Pflanzen oder Steine zu sammeln, so soll man derselben nicht hinderlich in den Weg treten, sondern dem Kind dabei helfen, ihm die Namen nennen, die Naturgeschichte, Bedeutung, Eigenthümlichkeiten bezeichnen. Welche reiche Quelle der Belehrung bietet auch der Kunstrieb und die geordnete Lebensweise mancher Thiere dar; was Alles kann das Kind lernen, von dem Leben der Schmetterlinge, der Bienen, Ameisen, dem Gewebe der Spinnen, dem Nestbau der Vögel. — Die Mutter benutze die düsteren oder hellen, herrlichen Erscheinungen eines Sonnenunterganges, des Sternenhimmels, eines Gewitters, eines im Freien verlebten schönen Sommertages, u. s. w. um auf das Gemüth erhabend zu wirken, erkläre aber diese Erscheinungen in richtiger Weise, nicht in poetischen Phantasiebildern. So gelangt das Kind dahin, sich in der lebendigen Schöpfung zurechtzufinden, an der es nicht allein seine Freude haben soll, sondern gegen die es auch Pflichten zu erfüllen hat, so namentlich gegen die Thiere, als fühlende Wesen. Thierquälerei, wozu manche Kinder eine große Neigung haben, beweist immer, daß sie in der Natur keinen Freund erblicken; wer die Natur liebt, der kann gegen keines ihrer Geschöpfe lieblos sein. Wer als Kind gegen Thiere grausam ist, der ist es ganz gewiß als Erwachsener gegen Menschen. Ein Kind, welches mit Lust dem Schmerze eines Thieres zuschaut, oder auch nur gleichgültig dabei bleibt, wird sicherlich einst als Erwachsener auch Menschen quälen. Die einmal erwachte Grausamkeit kennt keine Grenzen, und hat Schadenfreude und Rachelust im Gefolge. Bald wird das Kind, wenn dieser Fehler nicht streng gerügt und ausgerottet wird, auch Freude bei dem Schmerze eines Gefährten oder anderer Menschen empfinden.

Es giebt Aeußerungen von Grausamkeit im gewöhnlichen Leben, die nicht als solche erscheinen, aber doch dem innersten Wesen nach es sind. So findet ein Kind manchmal Vergnügen daran, einem anderen einen leichten körperlichen oder seelischen Schmerz zuzufügen; man nennt es Muthwille oder Neckerei, es ist jedoch ein Zeichen der erwachenden Grausamkeit und kann leicht dahin ausarten, daß Thier- und Menschenquälerei dem betreffenden Kinde ein Vergnügen gewährt. Manches heranwachsende Kind findet ein solches daran, Jemand zu erschrecken, ihm eine unwahre unangenehme Nachricht zu bringen, nur um ihm weh zu thun; oder bei irgend einer Gefahr eines Anderen Gleichgültigkeit zu zeigen, Feindschaft zu heucheln, um ihn zu betrüben. Das Alles nennt man Muthwille, Neckerei. In Wirklichkeit ist es aber Schadenfreude, Lust am Quälen, der Anfang zur Grausamkeit. Diese kann auch durch absichtliche Rücksichtslosigkeit im Reden geübt werden, wenn man Anderen dadurch Kummer oder Schmerz verursacht. Es giebt Gegenstände der Unterhaltung, wodurch einzelne Anwesende oder deren Angehörige empfindlich verletzt werden, und wenn ein derartiges Thema durch dessen Berührung anwesende Personen im Herzen gekränkt werden und im Stillen leiden, absichtlich herbeigeführt wird, so zeugt eine solche Handlungsweise nicht nur nicht von Mitgefühl, sondern gerade zu von Grausamkeit. Es giebt auch Menschen,, die ihre Dienstboten und Untergebenen beständig dadurch quälen, daß dieselben ihnen Nichts recht machen können, denen es eine Lust ist, sie über ihre Kräfte hinaus anzustrengen. Diese Menschen würden nicht so handeln, wenn sie in der Jugend richtig erzogen wären, und sie haben in der Jugend gewiß auch Thiere gequält, ihre Gespielen geneckt und ihnen einen Schabernack angethan wo sie konnten. Jedenfalls besitzen sie nicht das, was man unter „Herz" versteht. Schon bei dem Spielen mit ihren hölzernen Thieren verrathen manche Kinder den Hang zur Grausamkeit und soll die Mutter schon dann den Fehler streng rügen. Wenn z. B. ein Kind unbarmherzig auf sein Stecken- oder Schaukelpferd los schlägt, sein Puppe hart züchtigt, soll sie sein Mitgefühl für diese leblosen Dinge, die aber in der Phantasie des Kindes Leben besitzen, wecken, und so den

Hang zur Grausamkeit unterdrücken. Kinder sollen nicht nur Grausamkeiten nicht selbst begehen, sondern sie sollen auch nicht ohne Mitgefühl sehen können wenn andere Menschen oder Thiere grausam behandelt werden. Ein Kind, das bei der, wenn auch wohlverdienten, Strafe eines anderen lachen oder gleichgültig sein kann, verräth ein schadenfrohes Gemüth. Eine harmlose Neckerei, ein unwillkürliches Auflachen, wenn ein Anderer fällt, ohne Schaden zu erleiden, kann man nicht gerade Schadenfreude nennen; doch kann dieselbe, wenn die Herzensbildung fehlt, leicht daraus entstehen. Man sollte diese scheinbar harmlose Freude am Schaden des Anderen bei der Erziehung nicht dulden, es ist immer ein Fleck in einem vielleicht sonst gut angelegten Gemüth, ein Samenkorn des Bösen in der Kindesseele.

Herzensbildung.

Nie sollte sie vernachlässigt werden! Ihre Blüthe ist Liebe, ein liebreiches Gemüth.

Die Welt des Kindes ist Liebe und muß es bleiben, wenn es sich naturgemäß entfalten, glücklich werden und Andere glücklich machen soll. Die Liebe der Mutter empfängt das Kind bei seinem Eintritt in das Leben und geleitet es schützend und opferfreudig auf den Weg der Selbstständigkeit. Zärtlichkeit und Pflege der Mutter erwecken im Kinde, welches als vollkommner Egoist in die Welt tritt, und sobald das Gefühl seines Daseins in ihm aufdämmert, nur sein Ich fühlt, auch nach und nach Zärtlichkeit und Liebe. Es ahmt die Liebkosungen der Mutter nach, und beide, Mutter und Kind, bilden das volle, sich gegenseitig ergänzende Bild der Liebe; in dieser wurzelt die Kraft der Mutter, der Drang, das Mitgefühl des Kindes zu wecken. Aber die Liebe kann im Herzen des Kindes nur Wurzel fassen und wachsen, und wie der Bildungstrieb in der Pflanze aus dem innersten Dasein in das Leben eindringen, wenn das Kind Liebe wahrnimmt, in der Familie die gesunde, echte Aeußerung des Herzens als Beispiel empfängt. Wo in der Familie der Geist der Einigkeit und Gemeinschaft nicht herrscht, wo unter Erwachsenen und Kindern liebelose Worte vorfallen, wo jeder nur für sich selbst lebt, für den Anderen nicht Opferwilligkeit zeigt, wo Eltern und Dienstboten gegen arme, unglückliche, hülfsbedürftige Leute hart sind, — da bleibt die Liebe im Kinde todt; oder sie erwacht erst später durch die harte Schule des Lebens. Ist die Familie die natürliche Pflanzschule für die Bildung des Kindes und dessen Gemüth, so soll auch das Kind seine ersten Fähigkeiten zur Empfindung der Liebe, an der Liebe zu Vater und Mutter üben. Aber dies ist nur möglich, wo Beide dem Kinde Ehrfurcht einflößen, denn ohne diese ist wahre Liebe nicht denkbar. Die Eltern haben daher äußerst achtsam auf sich selbst zu sein, daß sie dem Kinde keine Schwächen und Fehler zeigen. Der gewöhnlichste Fehler ist die übertriebene Liebesäußerung, die Anbetung des Kindes, Affenliebe. Aus ihr entspringen manche andere Fehler: die Nachsicht, Ungerechtigkeit gegen Andere, Parteilichkeit. Niemals soll die Mutter einen Unterschied machen bei Geschwistern, der nicht vorübergehend als absichtliches Mittel zu Erziehungs- und Strafzwecken, Bedeutung hätte.

Ferner halte sie darauf, daß die Liebe zur Mutter nicht die Liebe zum Vater verdunkle, in welchem Punkte gar oft gefehlt wird; daß die Geschwister sich untereinander lieben; sie lasse es nicht an Ermahnungen und Ermunterungen in dieser Richtung fehlen, und führe Gelegenheiten herbei, damit die Kinder sich einander Freude bereiten, helfen, beschenken und so die Liebe an der Freude und Wohlthat erstarkt, die ihnen von ihren Geschwistern erwiesen werden, wie auch an der Freude, die sie denselben erweisen, und die sie nun mit ihnen theilen. Ein derartiger liebevoller Verkehr der Geschwister erleidet oft eine Störung durch eine verkehrte Behandlung der Eltern. Die Eltern setzen manchmal ein um einige Jahre älteres Kind zum Herrn über das jüngere, dem dieses sich dann unbedingt fügen soll. Das ist ein entschiedener Mißgriff in der Erziehung; er wirkt nachtheilig auf die Gemüther beider Kinder, verursacht eine ungerechte Handlungsweise von Seiten des älteren, und legt in seinem Herzen den Grundstein zur Herrschsucht; es untergräbt den Frieden und das gegenseitige Einverständniß; es entsteht Zank und Streit, Ange-

berei und Feindseligkeit anstatt Liebe. Anders ist es, wenn das ältere Kind an Jahren so viel weiter vorgerückt ist, daß es das jüngere auch körperlich pflegt, dann verwandelt sich das geschwisterliche Verhältniß, in dem das Kind zu seinem Bruder oder Schwester steht, mehr in ein fürsorgliches, und bildet sich zu einem gegenseitig innigen Gefühl der Herzen aus, das gewöhnlich durch das ganze Leben fortdauert. Bei Streitigkeiten nehme die Mutter nie zu Gunsten des Einen oder des Anderen Partei sondern, beobachte unbemerkt, welches Ende der Streit nimmt, und nur, wenn die Versöhnung an Eigensinn, Unversöhnlichkeit, Herzlosigkeit scheitert, mische sie sich ein, und zeige dem Schuldigen sein Unrecht. Angeberei und Klatscherei nehme sie nie an und beschäme den Angeber. Heranbildung zur Friedfertigkeit und Verträglichkeit ist eins der wirksamsten Mittel zur

Gemüthsbildung.

Man entschuldigt gewöhnlich den Mangel dieser Eigenschaften durch das Temperament des Kindes; doch das ist keine Entschuldigung. Das Temperament muß schon früh im Kinde geregelt und harmonisch gestimmt werden; ein aufbrausendes Wesen, ein reizbares Empfindlichkeitsgefühl, ein Drang nach Widerspruch muß gemäßigt, durch Beispiele der Milde, Schonung, Ergebung und deren edle Wirkungen beschämt werden. Gleichgültigkeit gegen das Gefühl Anderer muß in Theilnahme umgewandelt werden, und je jünger das Kind, und je bestimmter und fester man verfährt, desto leichter gelingt hier die Erziehung, die in reiferen Jahren oft unmöglich ist, oder erst durch schwere Schicksalsfügungen herbeigeführt wird. Dies gilt besonders von der Heftigkeit des Temperaments, die schon bei dem kleinen Kinde als Eigensinn auftritt, und sich durch Schreien und unbändiges Geberden, wenn ihm etwas versagt wird, oder wenn eines seiner Spielgefährten ihm etwas nicht zu Willen thut, zu erkennen giebt, und später bei anderer Gelegenheit in Zorn ausartet. Bei solchem Eigensinn folge die Strafe auf der Stelle; die Mutter darf nicht, wie dies so oft geschieht, den Versuch machen, ihr eigensinniges, aufgeregtes Kind durch Gewährung der abgeschlagenen Bitte zu beruhigen. Die körperliche Erschütterung, welche eine Strafe durch Angst oder Schreck hervorzubringen vermag, schadet lange nicht so viel, als die Leidenschaft, die an ihrem eigenen Feuer zehrend, zu immer helleren Flammen auflodert und das Nervensystem schwächt. Ein unverträgliches Kind strafe die Mutter, indem sie dasselbe von seinem Spielgefährten isolirt, damit es den Werth der Geselligkeit dadurch erkennen lernt, daß es dieselbe entbehrt. Denn das Kind muß seine Pflichten und seine Rücksichten, — hier die Fügsamkeit — welche es anderen gegenüber schuldig ist, kennen und dieselben erfüllen lernen. Empfindliche, leicht beleidigte Kinder verlieren ihren Fehler am leichtesten, wenn man in ihrem Beisein den Gespielen sagt, daß sie harmlose Neckereien nicht verstehen und sie daher von jedem Scherze auszuschließen seien. Diese indirekte Zurechtweisung und Isolirung von den Späßen seiner Gefährten, ist dem empfindlichen Kinde unerträglicher als die Neckerei selbst, und es wird bald friedfertiger werden und zuletzt auf einen unschuldigen Scherz eingehen. Falls ein Kind einem anderen Unrecht zufügt, sei es in Zorn, Streit, wenn auch nicht in böser Absicht, da halte man streng darauf, daß es sich demüthige und dem Beleidigten Abbitte thue; dadurch erlangt es sittlichen Muth.

Alle Ermahnungen, Vorstellungen und Strafen, welche zur Erziehung des Gemüths stattfinden, bleiben aber immer ohne innere Nachwirkung, wenn sie nicht auf die Liebe zurückführen. Das Kind muß immer erfahren, daß es durch sein Vergehen an der Liebe der Eltern, Geschwister und aller Zeugen verloren und sich zu bemühen hat, durch sein gutes Betragen die Liebe wieder zu gewinnen, daß es die Liebe, die ihm von Anderen erzeigt wird, nicht eher verdient, bis es diesen oder jenen, oft gerügten Fehler abgelegt hat. Einem heftigen Kinde setze man niemals gleiche Heftigkeit oder liebloſe Strenge entgegen, sondern milden, ruhigen Ernst. — Eine der schönsten Züge des Gemüthslebens ist das

Mitgefühl.

Es schützt die Seele vor Rohheit, Schadenfreude, Egoismus und Grausamkeit; es treibt sie zur Menschenliebe, zur Liebesthat. Es bedarf dazu nicht der Anregung

von Seiten der Mutter; die Anlage dazu liegt in jeder unverdorbenen Kindesseele, aber es muß ihr Gelegenheit zur Ausübung geboten, sie muß geübt und richtig geleitet werden. Das Mitleid, dieses eigene schmerzliche Gefühl bei fremdem Leid, findet man als Naturanlage auch bei ganz rohen Menschen. Daß es weniger Resultat der sittlichen Kraft, als ein angeborenes Gefühl ist, vermindert seinen Werth nicht, denn das rechte Mitleid verschmilzt sich immer mit dem Pflichtgefühl, und das ist es, was die Mutter in ihrem Kinde erziehen soll. Das wahre Mitleid steht immer unter dem Einfluß der Moral, der Vernunft, der Herzensbildung. Die Mutter darf das Mitgefühl des Kindes nicht abstumpfen lassen—was leicht geschieht—durch das Entstehen gehäßiger, neidischer, selbstsüchtiger Empfindungen, durch Leichtsinn, durch böses Beispiel. Man erhalte dem Kinde ein klares Erkennungsvermögen für Freude und Schmerz Anderer, ein Gefühl der Schonung und Theilnahme auch für die Thiere. Man sehe aber auch darauf, das die Aeußerung des Mitgefühls eine dem fremden Leide angemessene sei, es muß auch in diesem Punkte der goldene Mittelweg eingehalten werden. Ohnmacht, Jammern und Klagen sind nicht die richtigen Mittel, um dem Leidenden, der von einem Unfall irgend einer Art betroffen ist, Theilnahme auszudrücken.

Es giebt junge Mädchen, die sich bei dem Anblicke einer zappelnden Fliege geberden, als ob ihr Vater vor ihnen in Zuckungen läge und die aus kleinen Gefühlserregungen einen Sturm der Mitleidenschaft heraufbeschwören. Gewißermaßen gezwungenes Mitleid ist nicht wohlthuend, sondern im Gegentheil, es stößt ab, gereicht also dem Betreffenden nicht zum Trost. Eine solche Uebertreibung—denn weiter ist es nichts—artet, wenn sie gewohnheitsmäßig betrieben wird, leicht in gefühlloses Komödienspiel und Heuchelei aus. Andererseits soll das Kind sich seines Mitgefühls da, wo es am passenden Orte ist nicht schämen; es muß sich nur in Gestalt einer natürlichen Regung zeigen.

Unter dem praktischen Vorbilde der Mutter wird die Pflege des Mitgefühls in dem Herzen des Kindes am besten zum gewünschten Ziele führen; hier bieten namentlich die verschämte Armuth, wirkliche Noth, unverschuldetes Unglück, eine hülflose Wittwe u. s. w. geeignete Gelegenheit für die Mutter ihres Kindes Mitgefühl zu leiten und zu üben. Sie lehre durch Vorbild und Anweisung, daß das wahre, aus dem Herzen kommende Mitgefühl nicht durch viele Worte, lauten Lärm heftige Geberden sich kund giebt. Das Gemüth kann aber auch zu tief empfinden, wodurch dem Character eine Weichheit gegeben wird, die bei jedem nicht erfreulichen Ereigniß Schmerz empfindet und zu jener unglücklichen krankhaften Stimmung führt, die daran Genuß empfindet zu leiden. Manches Gemüth ist stumpf, unempfänglich gegen Freude und Leid; es fühlt freilich den Schmerz weniger, aber auch die Freude bleibt ihm fremd. Diese Menschen sind nicht glücklich und beneidenswerth, nicht seelisch gesund. Die Mutter will aber ihr Kind glücklich wissen; das kann sie nur erreichen durch Erziehung des Gemüths, zu jenem Gleichgewichte der Seelenstimmung, das sich im Seelenfrieden ausprägt. Ein phlegmatisches Gemüth ist immer die Folge unterbliebener Erziehung des Herzens; ein zu lebhaftes Gemüth ist niemals Naturanlage, sondern Folge von Ueberreizung durch zu große sinnliche Eindrücke.

Launenhaftigkeit.

Eine fehlerhafte Stimmung des Gemüths ist die launische, ungleiche. Manche sind in dieser Stunde herzlich, wohlwollend, heiter, ohne zu wissen warum; in jener Stunde ebenfalls ohne Grund mürrisch, still, abstoßend. Man weiß nie in welcher Stimmung man sie in einer viertel Stunde nachdem man sie verlassen hat, wieder antrifft. Dem launischen Gemüthe liegt meistens Schwäche zu Grunde, ein schwächlicher Zustand des Empfindungs- und Denkvermögens, das stets für augenblickliche Eindrücke und Eingebungen empfänglich ist und denselben folgt. Schwäche des Gemüths ist jenes Uebermaß von Selbstgefühl, das in Empfindlichkeit seinen Ausdruck findet. Die Mutter bewahre ihr Kind vor dieser Seelenstimmung die immer eine gewisse Schwäche zeigt. Die Empfindlichkeit wird meistens am stärksten durch Klei-

nigkeiten gereizt, und geht in Erbitterung, Unwillen, oder Traurigkeit über. Sie kann keinen noch so gerechten Tadel vertragen, und sieht sich sofort zu erbittertem Widerstande veranlaßt, das Geringste kränkt sie. Wird die Empfindlichkeit des Kindes nicht gemildert durch die Erziehung, so findet sie im reiferen Alter viele neue Anregungen, theils durch gesellschaftliche Verhältnisse, theils durch Anmaßung, Eitelkeit, rechthaberisches Wesen und artet dann immer mehr aus. Gegen diese unglückliche, das ganze Leben verbitternde Gemüthsstimmung, der immer ein übergroßes Selbstgefühl zu Grunde liegt, kämpfe die Mutter schon früh mit großem Ernst. Diese Selbstüberschätzung ist wohl zu unterscheiden von

Selbstachtung,

diesem Gefühl der eignen sittlichen Würde und des inneren Friedens. Ohne sie ist keine Gesundheit in physischer, seelischer und sittlicher Beziehung möglich, denn aus der Selbstachtung entspringt der sittliche Wille, der sittliche Muth, das Pflichtgefühl gegen sich selbst und die Menschheit. Ein Mensch, der ohne Selbsttäuschung von sich sagen kann: „Mag die Welt mich verkennen; so lange ich mich selbst achten kann bin ich froh, muthig, stolz und thatkräftig" — kann niemals zu Grunde gehen, er steht höher, als hundert Andere die hochmüthig auf ihn herabsehen. Er erduldet gelassen die Kränkung; die Selbstsucht kann das nie. Die Selbstachtung läßt sich nicht erschüttern in Glück und Unglück, die Selbstüberschätzung bricht im Unglück zusammen; die falsche Selbstachtung schmückt sich äußerlich, die echte schmückt sich mit innerlicher sittlicher Würde.

Schon früh muß die Mutter damit beginnen, im Kinde das Selbstgefühl zu wecken, denn ohne dieses ist eine sittliche Erziehung durchaus unmöglich. Die Selbstachtung läßt sich nicht mit Worten dem Kinde anerziehen, sie muß durch normale Entfaltung des sittlichen Lebens geweckt, durch Beispiel geleitet werden. Sie giebt sich im

Ehrgefühl

kund, dies sei daher durch die Mutter richtig und fest begründet. Die Quelle alles männlichen Muthes, aller Heldenthaten der Aufopferung, der Entsagung von Lebensgenüssen behufs Erreichung höherer Zwecke u. s. w. ist der Ehrgeiz. Der Mann hat Muth nöthig, wo er auch steht und wirkt, sittlichen Muth; möge es sein als Haupt der Familie oder als Kämpfer mit den Schwierigkeiten des menschlichen Lebens; er bedarf männlicher Kraft, und diese kann er nur mit Hülfe des Triebes, welcher in der Ehre seine Befriedigung sucht und auch findet, erlangen. Diese Kraft wird aber nur dann Tugend, wenn sie sich durch das Pflichtgefühl, durch die Beachtung von dem was gut und recht ist, nicht durch das Urtheil der öffentlichen Meinung leiten läßt, die nur äußere Ehre als Triebfeder, und Anerkennung als Ziel des Ehrgeizes kennt.

Die Behandlung des Knaben zur Erweckung des Ehrtriebes muß da von Seiten der Mutter schon eine andere sein, als bei dem Mädchen. Das Ziel der Erziehung des Mädchens ist das Edle, das Schöne; es soll nicht nach Beifall von außen trachten, sondern seine guten Eigenschaften im häuslichen Kreise verwerthen, gefallen, niemals mißfallen, echt weiblich nach dem sittlich Schönen streben, nur des Schönen wegen. Die Liebe zur Mutter ist die Wunderkraft, durch welche die Mutter die Tochter zu allem Guten und Schönen leiten kann, denn Liebe ist ja schon das Schönste im kindlichen Herzen; das Selbstgefühl aber, welches zum Ehrgefühl und zur Selbstachtung führt, muß immer, sowohl bei dem Knaben, wie bei dem Mädchen die Grundlage zur Entwicklung, zur Willensthat, zur Selbstbestimmung bilden. Die Mutter hat sich bei Allem, was sie thut, um das Kind zu leiten, an das Selbstgefühl zu wenden und bei jedem Vergehen desselben ihm das Unwürdige, Erniedrigende zu Gemüthe zu führen, das Kind muß lernen, sich des Verächtlichen der That zu schämen. Dieses Selbstgefühl des Besseren und Ehrenhaften im Kinde ist für die ganze Erziehung von großer Wichtigkeit und wesentlicher Hülfe. Das Kind lerne sich selbst achten, indem es sein Wort, sein Gefühl, seine Gedanken, seine Handlungsweise, die Befehle der Mutter achtet und in dem Gehorsam etwas Ehrendes

erblickt. Jedes Kind muß wissen, daß es auch vollbringen kann, was es ernstlich will. Je mehr man der Seelenkraft zumuthet, desto mehr erstarkt sie, je schonender und rücksichtsvoller sie behandelt wird, um so schwächer, thatunfähiger bleibt sie.

Man darf getrost annehmen, daß die Mehrzahl der nervenschwachen, launischen, denk- und arbeitsfaulen, sich und Andere quälenden Menschen eine Frucht jener Erziehung sind, welche das zart organisirte Kind aus lauter Schonung, thörichter Liebessorge und Nachsicht geflissentlich wissen läßt, daß es Dieses und Jenes nicht thun dürfe und könne, weil es nicht im Stande sei, die Anstrengung zu ertragen; daß man es deshalb auch immer zart behandeln müsse. Bei solcher Erziehung wird nie das richtige Ehrgefühl erweckt werden. Ein in dieser Weise herangebildeter Mensch legt sich auf Ziererei und Heuchelei, niemals aber wird er sittliche Kraft, Selbstvertrauen, Selbstachtung erlangen. Aus Mangel an geistiger Thätigkeit und Energie wird er nie im Stande sein, dem Walten der Leidenschaften Widerstand zu leisten; er wird bei allen sonstigen Anlagen und Fähigkeiten, ohne den richtigen Anhalt zu haben, an dieser sittlichen Schwäche zu Grunde gehen; weil das Vertrauen in seine eigene Kraft nicht bis zu dem Grade geweckt wurde, daß es auch den Willen hat, dasjenige, was die Vernunft als wahr und gut erkannte, als Richtschnur seines Denkens und Handelns im Leben festzuhalten.

Möge die Mutter die sorgsamste Pflege üben, im Kinde die Kraft der

Selbstbestimmung,

dies Resultat des Ehrgefühls, der Selbstachtung und des Selbstvertrauens zu wecken. Das Kind muß an sich selbst gewahr werden, das es fähig ist, sich in seinen fehlerhaften Neigungen, Begierden und Leidenschaften zu beherrschen. Nur im frühen Kindesalter sind für sittliche Handlungen und Fortschritte des Kindes materielle Belohnungen zulässig; später aber bestehe die Belohnung für eine freiwillige That der Selbstüberwindung nur in der einfachen Aeußerung der mütterlichen Zufriedenheit. Bemerkt sie den Fortschritt und Wachsthum der moralischen Kraft, so unterstütze sie das Kind darin, zeige ihm, daß auch sie Vertrauen in seine eigene Kraft hat; durch Beweise fortdauernden Mißtrauens wird diese immer geschwächt. Wenn eine Mutter wirklich einmal in Folge der Handlungsweise ihres Kindes in den traurigen Fall kommt, daß sie das Vertrauen in die Besserung ihres Kindes verliert, und geneigt ist auszurufen: „An Dir ist Alles verloren, Du wirst nie ein guter edler Mensch werden!“—so laße sie nicht das Kind eine solche Aeußerung hören; denn wenn das Kind einmal sieht, daß die Mutter muthlos wird und anfängt zu verzweifeln, so hat es die erste und letzte Stütze seiner Selbstermuthigung und seines Selbstvertrauens eingebüßt. Die Mutter gewöhne ihr Kind an Selbstbekenntniß des begangenen Fehlers, an die sittliche Demüthigung aus eignem Antriebe zur Ehre des Guten und Wahren; sie lehre es, daß das Eingestehen eines bewußten Unrechts oder Irrthums ehrenhaft ist, das Gegentheil aber ehrlos; es lerne den falschen Ehrgeiz vom wahren unterscheiden. Aber auch hier, wie überall ist das Beispiel der Mutter von höchster entscheidender Wichtigkeit; das Kind soll nicht nur Lehren sondern auch Beispiele empfangen, das lebendige gute Beispiel läßt in dem Herzen des Kindes den Entschluß zur Reife bringen, demgemäß zu handeln. Es wird gar bald erkennen, wenn die Mutter nicht ihre Lehren selbst befolgt, und sogar diejenigen Fehler der Unentschlossenheit, des Irrthums hat des Nichteingeständnisses eines Unrechts selbst begeht, die sie am Kinde tadelt. Wo bliebe da die Achtung! Und wenn später das Kind reifere Urtheilskraft hat, dann wird in demselben die Achtung vor der Mutter steigen, sobald es das sittliche Beispiel nachdenkend beobachtet.

Unwahrheit.

Manche Kinder haben eine große Neigung zu dieser tadelnswerthen Unart. Häufig ist bei kleinen Kindern lebhafte Phantasie und regsame Geistesthätigkeit die natürliche Ursache; die gering entwickelte Urtheilskraft und das Unvermögen das Wahre vom Unwahren zu unterscheiden, tragen dazu bei, daß dieselben Etwas

für wahr und geschehen halten, was ihre Phantasie im wachen oder schlafenden Zustande geträumt hat; und so erzählen sie nun in der Phantasie erlebtes als wahre Begebenheiten und wirkliche Dinge, unbewußt der Thatsache daß sie sich eine Unwahrheit zu Schulden kommen laßen. Die Mutter aber darf dies nicht mit Gleichmuth geschehen laßen; ist sie hier nicht aufmerksam, so schleicht sich sehr leicht in den sittlichen Character des Kindes die Gewohnheit ein, nur oberflächlich über Wahres und Unwahres nachzudenken, also die bewußte Unwahrheit, die Lüge. Bei Vernachläßigung oder sonstigen Fehlgriffen in der sittlichen Erziehung wird dann das Kind leicht lügenhaft. Kennt die Mutter ihr Kind, so wird sie bald zu unterscheiden wissen, ob es nur seiner lebhaften Phantasie zu freien Spielraum gestattet, oder ob es absichtlich die Unwahrheit spricht. Im ersten Falle darf sie ja nicht gleich zu strenge verfahren und eben dadurch das Kind die erste Bekanntschaft mit der Lüge machen lassen; sie kann das Kind auffordern, sich noch ein Mal recht zu besinnen, ob auch Alles genau so sei, wie dasselbe es erzählt hat; oder zu ihm sagen: „Du machst wohl Spaß!"—Oder: „Du hast Dir wohl eine Geschichte ausgedacht!"—Auf diese Weise bemächtigt sich des Kindes ein Gefühl der Beschämung, welches es veranlaßt in sein Inneres zu blicken und nachzudenken. Hat aber das Kind Neigung zur absichtlichen Unwahrheit, zur Lüge, so muß die Mutter Strenge und höchsten Ernst bei gutem Beispiel anwenden. Worte und Ermahnungen genügen in einem solchen Falle nie. Wenn je körperliche Züchtigung als ein richtiges Erziehungsmittel betrachtet werden darf, so ist es bei einem lügnerischen Kinde sicher am rechten Platze und nach jeder ausgeprägten Lüge, jedem frechen Leugnen einer überwiesenen Wahrheit in Anwendung zu bringen, und unsere Großväter, die nach dem Grundsatze handelten: „Auf jede Lüge gehört eine Ohrfeige!" mögen wohl nicht so ganz unrecht gehabt haben. Das Ehrgefühl soll bei einem lügenhaften Kind durch Strafe nicht erstickt, sondern im Gegentheil, geweckt werden. Die Lügenhaftigkeit, welche das Kind aus Eigennutz sich zu Schulden kommen läßt, ist das schlimmste aller kindlichen Sittenübel, denn es verleitet dasselbe zur Heuchelei. Es ist der geeigneten geistigen Entwicklung des Kindes ebenso nachtheilig wie der Krebsschaden dem Körper. Lügenhaftigkeit und Heuchelei streifen den Schmelz der Unschuld und Kindlichkeit früh von der Seele des jungen Wesens ab.

Ein Kind, welches diese beiden großen Fehler besitzt, ist eine sehr betrübende Erscheinung, und wenn es der Erziehung nicht gelingt, dieselben bei Zeiten auszurotten, so entsteht aus ihm nothwendigerweise ein lasterhafter, lügenhafter Mensch. Nur die consequenteste Strenge, vereinigt mit kluger, vorsichtiger Beobachtung, kann in diesem Fall zum Ziele fühlen. Vorsichtige Beobachtung! denn wie leicht ist hier Täuschung möglich. Das heuchlerische Kind ist immer schlau in seiner Unwahrheit, so schlau, wie man es einem Kinde gar nicht zutrauen sollte. Während jeder Fremde sogleich den Heuchler erkennt, wenn es die Eltern glauben machen will, daß es ihm Ernst mit der Sache ist, lassen die Eltern, besonders die Mutter sich am leichtesten täuschen. Geblendet von Liebe und Mangel an Einsicht übersieht sie häufig dies Vergehen des Kindes, während sie kleinere Unarten bemerkt und rügt. Die Mutter ist es, die dereinst das erwachsene Kind zu fürchten hat, die den Lohn ihrer allzugroßen Schwäche gegen das Kind in Fluch und Mißachtung erntet.

Viele Vergehen gegen die Wahrheit entspringen aus dem Gefühle der Angst, Furcht und Feigheit. Angst vor Beschämung, Spott, vor Ueberführung, Rüge und Strafe, Furcht vor einer sie bedrohenden Gewalt, Feigheit in Augenblicken, wo sie ihren Muth in der Wahrheit zeigen müßten, reißen oft auch gutgeartete Kinder zur Lüge hin, die man sehr verwerflicher Weise als Nothlüge bezeichnet, und milde zu beurtheilen geneigt ist, die aber nie geduldet werden darf. Das Kind soll keine Nothlüge kennen und begehen, es wird sicher ein lügenhafter Mensch aus dem Kinde hervorgehen, welches sich nicht scheut, seine Zuflucht zu einer solchen zu nehmen. Unwahrheit aus Angst, aus Furcht und aus Feigheit entspringt immer dem im Augenblicke aufgeschreckten Gemüth, das die Kraft der Selbstbeherrschung verloren hat. Manches unverdorbene Kind bereut schon gleich nachher, wenn sich das Gemüth beruhigt hat, die begangene Unwahrheit; bereits entartete Kinder legen sich auf ferneres Leugnen und bedarf es bei ihnen eines energischen Heilverfahrens. Es

bleibt immer die Aufgabe der Mutter, den moralischen Muth des Kindes zu wecken und zu stärken, und das volle Vertrauen desselben zu gewinnen. Leugnet das Kind bei liebevoller Ermahnung und ernster Warnung, so rede man ihm in's Gewissen und suche sein Selbstgefühl zu erwecken und anzuregen. Im erwachenden Gefühle des Ehrgeizes lerne es sich seiner Angst oder Feigheit schämen, es erkenne das Unwürdige, Schimpfliche, Ehrlose, Verachtungswürdige der Lüge und fühle die Furcht vor Selbstverachtung. Nur das richtig erzogene Selbstgefühl ist des Menschen Führer durch's Leben, und schützt ihn vor schlechten und gemeinen Handlungen!—

Wie vermag aber eine Mutter ohne eigenes gutes Beispiel guten Erfolg von ihrer Erziehung erwarten, wie kann ein Kind Liebe zur Wahrheit und Aufrichtigkeit in sich befestigen, wenn nicht die Mutter und die anderen erwachsenen Familienmitglieder sich in jeder Hinsicht der Wahrheit befleißigen! Nie lasse die Mutter ein gegebenes Versprechen unerfüllt, nie sage sie in Gegenwart des Kindes eine conventionelle Unwahrheit, die das gesellschaftliche Leben als Klugheits- oder Höflichkeitsform entschuldigt und nicht Lüge nennt; nie gebe sie dem Kind eine unwahre Botschaft auszurichten. Sie läßt sich dadurch eine unverantwortliche Handlungweise dem Kinde gegenüber zu Schulden kommen.

Rechtsgefühl.

Ein Kind, das wahrheitsliebend und aufrichtig ist, wird auch rechtschaffen und ehrlich sein und bleiben. Die Achtung vor dem Rechte und Eigenthum fremder Personen ist eine der unentbehrlichsten sittlichen Grundlagen des menschlichen Charakters; ohne dies Rechtsgefühl ist ein sittliches Selbstgefühl nicht denkbar. Das Kind lerne schon, ehe es den Begriff des Rechts fassen kann, alle Dinge, die nicht sein Eigenthum sind, nicht anzufassen; es lerne später alle geliehenen, also Anderen gehörigen Sachen, mit einer großen Sorgfalt zu behandeln, selbst das Eigenthum der Mutter oder Geschwistern sehe es nicht als Gemeingut an, es achte das Recht Anderer an diesen Gegenständen und verwende es nicht ohne Erlaubniß zum eigenen Gebrauch. Selbst im Garten, der Allen zur Freude und zum Genusse bestimmt ist, pflücke es ohne Erlaubniß der Eltern weder Blumen noch Früchte. Viele Mütter sehen es ruhig mit an, wenn ihre Kinder in öffentlichen Gärten oder Anlagen, in denen doch gewöhnlich das Verbot der Zerstörung und die Bitte um Schonung in großer, deutlicher Schrift auf hölzernen Tafeln zu lesen steht, die Blumen ausreißen, die Anpflanzungen verwüsten, die Rasen niedertreten, Bänke zerschneiden; oft sogar geben Mütter selbst ihren Kindern das böse Beispiel in dem Begehen dieser Unarten. Man sieht Kinder, eines Schmetterlings oder einiger Kornblumen wegen, sich Wege durch Roggenfelder bahnen und die Halme niedertreten, sich also eines groben Vergehens gegen fremdes Eigenthum zu Schulden kommen lassen, dessen richtige Benennung Diebstahl ist. Ein Kind, das unter den Augen der Mutter eine Blume im Stadtparke oder in fremden öffentlichen Gärten pflücken darf, wird sich wohl auch nicht schämen, seinen Schulgefährten, Bleistift, Feder, Buch u. s. w. zu entwenden. Wie können solche Kinder jemals ehrlich und rechtschaffen werden, Rechtsgefühl empfinden!

Das Rechtsgefühl muß geübt werden; auch in den kleinsten Dingen muß das Kind das Rechte und das Mein und Dein erkennen lernen. Es giebt in der Familie eine Menge kleinerer, scheinbar unbedeutender Rechte, woran das Rechtsgefühl des Kindes sich üben kann. Da ist z. B. der Platz am Tisch neben den Eltern, der nur von dem Kinde eingenommen werden soll, das diesen oder jenen Wunsch oder Befehl am besten ausgeführt hat; da ist der Stuhl der Mutter, auf den das Kind sich nicht setzen soll, eine Liebesdienstleistung, die dem Einen übertragen ist, und nicht vom Anderen ausgeführt werden darf u. s. w. Hier muß das Kind lernen, mit Hintenansetzung seiner Wünsche und Annehmlichkeit das Recht Anderer zu achten. Nur wenn das Rechtsgefühl auch in den kleinsten Dingen geschult und herangebildet ist, kann es im reiferen Kinde zum Rechtsbewußtsein gelangen, dann wird es ehrlich, rechtschaffen sein.

Das Kind muß wissen, daß es eine Verletzung des Eigenthums Anderer ist, wenn es die Briefmappen, Tagebücher der Mutter oder älterer Geschwister heimlich durchforscht, um deren kleine Geheimnisse zu erfahren; es muß das Geheimniß einer anderen Person als Eigenthumsrecht achten; es muß wissen daß der Inhalt eines Briefes, der offen im Zimmer liegt, Eigenthum desjenigen ist, an den er gerichtet ist, es muß sich scheuen, diesen Brief heimlich oder öffentlich zu lesen, sein Rechtsgefühl und sein Gewissen muß es ihm verbieten. Nie erlaube die Mutter, daß ihr Kind einen gefundenen Gegenstand behalte, auch wenn er werthlos ist, ehe nicht alle Mittel versucht sind, den rechtmäßigen Eigenthümer ausfindig zu machen.

Es lerne die Ehrlichkeit als Pflicht erkennen und den Lohn nur in der Achtung der Menschen und einem guten Gewissen finden.

Gehorsam.

Bei der Erziehung zum Gehorsam fehlen die meisten Mütter darin, daß sie in der Absicht, ihr Kind an das Gehorchen zu gewöhnen, gedankenlos beständig verbieten und befehlen. Aber gerade durch ein solches Verfahren stumpft das Gefühl des Kindes ab und dieses gedankenlose Ge- und Verbieten übt nicht den geringsten Einfluß auf das Thun und Lassen des Kindes. Wenn die Mutter Etwas zu verweisen oder zu verbieten hat, so geschehe dies mit Würde, Ruhe und Bestimmtheit, nie in scheltendem, heftigem Tone und leidenschaftlicher Erregung, noch viel weniger mit Anwendung unpassender Worte. Eine gebildete Frau darf sich nie ein derartiges Versehen zu Schulden kommen laßen. Die Mutter muß mit scharfem Auge beobachten, ob das Kind auch gehorcht. Läßt ein Kind ein mütterliches Verbot wissentlich unbeachtet, so verfällt es in Ungehorsam. Gehorcht das Kind nicht schnell so lasse man ihm eine kurze Bedenkzeit um zu einem Entschluße zu gelangen, den man durch einen ernsten Blick beschleunigen kann. Gewöhnlich gehorcht ein noch nicht verzogenes Kind dann, wenn es weiß, daß es, was die Mutter ein Mal geboten hat, ausführen muß.—Der Gehorsam, der dem Kind schon früh zur zweiten Natur werden muß, wird sich dann später in das Gefühl verwandeln welches schnell das Richtige erkennt und demzufolge handelt. Der blinde, sclavische Gehorsam dagegen ist schädlich und für das sittliche Gefühl werthlos.

Der Ungehorsam entsteht sehr leicht aus Langeweile und Unthätigkeit; besonders bemerken wir dies bei Kindern, wenn ihnen erlaubt wird, im Zimmer der Mutter zu bleiben, wenn diese Besuch empfängt, oder Gesellschaft hat. Nie sind die Kinder unartiger, unliebenswürdiger, als gerade dann, wenn die Mutter sich ihres guten Betragens wegen freuen möchte. Der ungewohnte Zwang, still sein zu müssen, dem die meisten Kinder sich nicht fügen können, hat eine Reihe von Verboten und Zurechtweisungen zur Folge, die nicht befolgt werden, und die Mutter wird heftig, weil sie sich vor ihren Gästen der unartigen Kinder schämt. Kinder gehören nicht in den Kreis einer Gesellschaft Erwachsener, nichts ist nachtheiliger für sie und unangenehmer für die letzteren, als wenn die Kinder in Anwesenheit der Eltern oder Fremden müßig, gaffend und horchend umherstehen, das Gespräch der Erwachsenen behindern und unwillkürlich vieles hören, was für ihre Ohren nicht paßt. Sie werden dadurch neugierig und klatschsüchtig, da sie manches Wort auffangen, das von schädlicher Wirkung für sie ist.

Geregelte Thätigkeit.

Immer bestrebe sich die Mutter, die Thätigkeit des kindlichen Geistes in angemessener Anregung zu halten, und ist es nicht mit nützlicher Arbeit beschäftigt, so laße es sich die Zeit durch Spiel, oder angenehmes Gespräch vertreiben. Die Mutter muß nicht dulden, daß das Kind unbeschäftigt sei. Das kleine Kind sucht seine Beschäftigung nur im Angenehmen, in rasch wechselnder Lust und Unlust. Man lasse es anfangs Alles, was unschädlich ist, ungehindert thun, denn das befördert in seinem Innern den Trieb zu Thätigkeit; bald aber leite man das Kind dazu an, für Andere, die es lieb hat, etwas zu thun und verschaffe ihm dazu die Gelegenheit, es wird dann durch die Dankbarkeit der Anderen zu neuer Thätigkeit getrieben. Später

muß dieser Thätigkeitstrieb des Kindes zu nützlicher, geregelter Thätigkeit, zum Fleiße erzogen werden. Es giebt viele Menschen, die immer geschäftig, immer thätig sind, und die doch kein, ihren Anstrengungen entsprechendes Resultat zu Wege bringen, oder wenigstens kein wirklich nutzenbringendes. Das sind solche Menschen, denen als Kind nicht der richtige Weg zu einer geregelten Thätigkeit gezeigt wurde. Eine solche aber ist nur möglich, wenn eine zweckmäßige Zeiteintheilung im Haushalt obwaltet. Dann findet sich immer Zeit für Schularbeit, häusliche Verrichtungen und Erholung.

Freude an geregelter Arbeit ist aber ohne

Ordnungssinn

nicht möglich; auch dieser soll früh im Kinde geweckt, und durch Gewohnheit zur Ordnungsliebe werden. Der Sinn für diese sowohl als Reinlichkeit muß zu einem inneren Bedürfniß werden, das den Menschen nach allen Richtungen hin unwillkürlich zur Ordnung treibt. Schon sobald das Kind gehen kann, muß es lernen, seine Spielsachen nach dem Gebrauche an den ihm dazu angewiesenen Platz bringen; später darf es nie Spiel- und Schulsachen durcheinander werfen, nicht seine Bücher und Kleider herumliegen lassen, sie nicht zerreißen und beschmutzen, nichts verwerfen oder verlieren. Es muß für jedes Ding einen bestimmten Ort kennen, so daß es denselben nöthigenfalls im Dunkeln finden kann. Hierher gehört auch noch, daß das Kind angehalten werde, nie mit schmutzigen Händen, zerzausten Haaren, schmutzigen Schuhen in's Familienzimmer zu kommen. Man gewöhne das Kind frühzeitig an den Gebrauch des Taschentuches, Reinigung der Nasenlöcher und des Mundes. Zum Tummeln im Garten, auf Sandhügeln und Grasplätzen gebe man den Kindern einen besonderen Anzug, der dann jedes Mal vor dem Eintritt in's Familienzimmer schnell gewechselt werden kann.

Schicklichkeitssinn.

Jede Mutter findet ihren Stolz darin, wohlgesittete, anständige Kinder zu haben, die Schicklichkeitsform, und äußere Bildung besitzen. Diese letztere besteht aber nicht in äußerlich eingeschulten Formen und Manieren, sondern sie entfaltet sich aus der Herzensbildung des Kindes, und bedarf nur der leitenden Hand der Mutter, um sie natürlich und angenehm zu machen; dann wird der Anstand was er sein soll — die zur Gewohnheit gewordene Aeußerung der inneren Sittsamkeit in denjenigen, sichtbaren Formen, welche die gute Gesellschaft als solche anerkannt hat und nicht verletzt wissen will. Schon früh sorge die Mutter dafür daß das Kind Abscheu vor unanständigen Reden, Schimpfwörtern, Geberden und Handlungen erlange. Hierzu bedarf es aber wieder des guten Beispiels der Eltern, nicht langer Ermahnungen und Moralpredigten. Allerdings muß jeder Verstoß gegen die Schicklichkeit sogleich gerügt werden; aber ein mißbilligender Blick der Mutter muß dem Kinde schon genügen, daß es sich des unschicklichen Wortes, der unschicklichen That schäme. Besonders ist das Schicklichkeitsgefühl in dem Mädchen zu wecken, denn in ihm keimt die schönste weibliche Tugend, Schamhaftigkeit.

Das Schicklichkeitsgefühl fordert auch jene Form des geselligen Verkehrs, welche man

Höflichkeit

nennt. Jede Mutter hat die Pflicht, sie ihr Kind zu lehren, denn ohne dieselbe würde es weder dem äußeren Anstande noch den Forderungen der guten Gesellschaft genügen. Aber auch hier muß der Grundsatz maßgebend sein, die Höflichkeit als wahre Gesittung von innen heraus zu entwickeln. Macht die Mutter ihrem Kinde, das ja noch alle Menschen mit Liebe umschließt da ihm ja alle mit Liebe und Wohlwollen entgegentreten, verständlich, daß es gewisse Formen der Höflichkeit in Wort und Betragen giebt, die dem Anderen als Ausdruck der Achtung, und des Wohlwollens gelten, und es daher nothwendig sei, dieselben kennen zu lernen und auszuüben, da die Unterlassung desselben den Anderen verletzen würde, so wird das Kind indem

es die Regeln der Höflichkeit beobachtet, sich nicht Heuchelei oder Unwahrheit zu Schulden kommen lassen; es wird die Pflicht der Höflichkeit nicht als lästig oder überflüßig ansehen, sondern derselben gern nachkommen.

Bescheidenheit.

Jedes wohlerzogene Kind soll auch bescheiden sein, und kann es nur durch die mütterliche Erziehung werden. Nicht dadurch, daß sie duldet, wenn das Kind sich vorlaut in die Unterhaltung Erwachsener mischt, bei Tisch von Allem und vom Besten zuerst fordert, nicht dadurch daß sie duldet, wie es sich den bequemsten Platz auf dem Sopha aussucht; auch nicht, wenn die Kinder Lärm machen dürfen, als wären sie allein im Zimmer, oder wenn ihnen gestattet wird dem Fremden neugierig in's Gesicht zu gaffen, wenn er leiser spricht, um seine Worte den Ohren der Kinder zu entziehen. Die Mutter wird ihren Zweck erreichen wenn sie das Kind lehrt, sich zu „bescheiden", seine Wünsche in anspruchloser Weise vorzubringen, und wenn es sich in vorlauter Weise äußert, sich dieses Fehlers zu schämen. Das Ehrgefühl muß so geweckt sein, daß schon ein verweisender Blick das unbescheidene Kind beschämt. Falsche Bescheidenheit hingegen ist jene Ziererei die sich stellt, als wolle sie das Gewünschte nicht und doch innerlich danach verlangt.

Bescheidenheit werden die Kinder nie lernen, wenn sie als Hauptpersonen betrachtet werden; die Eltern dürfen ihnen nie gestatten, sich in die Unterhaltung Erwachsener zu mischen, ohne daß sie gefragt werden; man muß vermeiden in eines Kindes Gegenwart irgend etwas was auf dasselbe Bezug hat, zu erwähnen. Es muß Achtung vor älteren Personen haben, diesen allenthalben den Vorrang einräumen, und ihnen in jeder Hinsicht behülflich sein, wenn es im geringsten sieht, daß sein Beistand erwünscht ist. Ein Kind soll älteren Leuten jede mögliche Aufmerksamkeit unaufgefordert erweisen; nie über sie spotten, oder unpassende Bemerkungen machen. Bescheidenheit ist eine große Zierde des Kindes, wie des Jünglings und des jungen Mädchens. Unbescheidenheit muß immer sofort gerügt werden; unbescheidene Kinder werden, wenn sie erwachsen sind, gewöhnlich unausstehliche, vorlaute Menschen.

Sparsamkeit.

Das Kind werde auch zum Schonen seiner Sachen angehalten; man achte darauf, daß es nichts leichtsinnig zerstört oder verliert. Es muß ihm begreiflich gemacht werden, daß diese Dinge Werth haben, und entweder nur für Geld, das durch Mühe und Arbeit erworben werden muß, wieder angeschafft werden können, oder daß das Kind sie entbehren muß. Entbehrung ist ein besonders gutes Mittel, um dem Kind begreiflich zu machen, daß es seine Sachen schonen und in Acht nehmen muß. Hat ein Mädchen sein schönes Kleid aus Nachlässigkeit beschmutzt, zerrissen, kurz — nicht mit Sorgfalt behandelt, so gebe man ihm ein schlechteres, und es wird sicher vorsichtiger werden; achtet ein Knabe nicht auf seine Bilder, Sammlungen u. a. m., so nehme man sie ihm für eine Zeitlang fort, und das Entbehren wird ihn lehren, besser dafür zu sorgen; auch werde er dazu angehalten, das Beschädigte wieder herzustellen.

Dem Schonungssinn nahe verwandt ist der Sparsamkeitssinn. Während das eine Kind Neigung zeigt, Alles was ihm gehört, wegzugeben, und nicht daran denkt, daß es dadurch selbst etwas entbehrt, wacht ein anderes Kind mit ängstlicher Aufmerksamkeit über seine Sachen, und bei Eßwaaren versagt es im Anblicke derselben sich und Anderen den Genuß so lange bis sie ungenießbar geworden sind; ein anderes Kind wieder ißt selbst bis zur Uebersättigung, ohne sich entschließen zu können, Anderen von dem Ueberflusse mitzutheilen. Kinder, die sich in diesen beiden Extremen gefallen, sind widerwärtig.

Ein Kind, welches Eigennutz, Geiz und Selbstsucht zur Schau trägt, ist ebenso tadelnswerth wie dasjenige, welches allzugroße Freigebigkeit zeigt. Auch hier muß man sein Augenmerk darauf lenken, daß es einsieht, wie in Allem, auch in dieser Beziehung den richtigen Mittelweg einzuhalten.

Muthwillen.

Wir haben noch über einige Charactereigenthümlichkeiten der Kinder zu sprechen, die bei der Erziehung ein wachsames Auge der Mutter erfordern. Der Uebermuth, Muthwille, der zur übermäßigen Wildheit und Tollkühnheit führt, macht der Mutter oft Sorge. Es wäre sehr unrichtig, wollte die Mutter den Uebermuth ihres Kindes, diesen Ausdruck des jugendlichen Kraftgefühls, mit Strenge behandeln, um ihn in die von Vernunft und Sitte gezogenen Schranken zurückzuführen. Wenn nur die Herzensbildung nicht versäumt wird, so verliert sich ja dieser Fehler mit den zunehmenden Jahren. Auch die Wildheit, diesen heftigen, unbezwinglichen Drang des Kindes sich im Gefühle seiner Kraft so viel als möglich zu bewegen und Lärm zu machen, sollte die Mutter nicht zu sehr unterdrücken. Das Sprichwort sagt: „Jugendkraft muß austoben!" und es liegt eine Wahrheit für die Gesundheit des physischen und seelischen Lebens in diesem Worte. Dennoch darf man der Wildheit nicht die Zügel schießen lassen.

Die gute Sitte verlangt, daß das Mädchen sowohl, wie auch der Knabe „still sitzen" lerne; Kinder müssen sich dieser guten Sitte beim Unterrichte, bei nützlicher Beschäftigung, in Gegenwart Erwachsener und Fremder befleißigen. Sie müssen die Nothwendigkeit einsehen lernen, ihre Neigungen den Gesetzen des Gehorsams unterzuordnen und die Rechte Anderer zu berücksichtigen. Nach dieser Zeit der Ruhe, des Stillsitzens aber lasse man das Kind auf Spielplätzen, wo möglich im Freien, sich des Lebens freuen. Wilde Mädchen bedürfen indessen einer sorgfältigeren mütterlichen Ueberwachung, als Knaben. Bei einem heranwachsenden Mädchen genügt vollkommen, ihm zum Verständniß zu bringen, daß Anstand und weibliche Sitte von ihr verlangen, daß sie die speciell von Knaben bevorzugten Spiele meide; daß es nicht mehr passend für sie ist mit den Knaben zu ringen, zu springen, zu klettern, u. s. w. Gewöhnlich genügt eine einmalige Erinnerung, um das Schicklichkeitsgefühl zu wecken, sollte es ferner nöthig sein, so beschäme die Mutter die Tochter unter vier Augen.

Furchtsamkeit.

Das kleine Kind besitzt noch keinen Muth; es ist im Gegentheil muthlos, zaghaft von Natur, und durch unrichtige Behandlung kann es geschehen, daß die schlummernde Anlage eines persönlichen Muthes sehr gering, oder gar nicht entwickelt wird, und Furchsamkeit zur Folge hat, die gewöhnlich bis in's reifere Jugendalter, manchmal zeitlebens fortdauert, den Character unsicher macht und viele Gemüthsbewegungen verursacht. Die mütterliche Erziehung hat deshalb die Ursachen zu vermeiden, welche ein Kind furchtsam machen können. Zu diesen gehört das Erzählen von Hexen- und Gespenstergeschichten, Drohungen, die sich auf den „schwarzen Mann" beziehen u. s. w. Ein Kind würde die Furcht eigentlich gar nicht kennen, wenn es nicht von Anderen sähe, wie diese sich im Dunkeln fürchten, bei einem Gewitter zittern, bei dem Anblick einer Spinne, eines Frosches, einer Maus aufschreien. Die Mutter gewöhne ihr Kind früh daran im Dunkeln zu Bett gebracht zu werden und allein zu sein; sie verbiete allen Dienstboten und den älteren Geschwistern, auf irgend welche Weise die Phantasie des Kindes durch Schaudergeschichten zu erregen und zu beängstigen. Sie gewöhne das Kind ferner daran Naturerscheinungen, wie Blitz und Donner, ohne Furcht zu betrachten, unschädliche Thiere anzufassen; sie erkläre ihm den Nutzen oder die Lebensweise derselben und befreunde das Kind so mit der Natur, deren Erscheinungen und Schöpfungen.

Ist aber ein Kind dennoch zur Furchtsamkeit geneigt, so lasse die Mutter dieses Gefühl nicht einwurzeln. Als bestes Mittel gegen dasselbe gilt das Beispiel der Eltern und aller Erwachsenen im Hause; man lasse das Kind, indem man dessen Furchtsamkeit nicht zu bemerken scheint, aus einem dunklen Zimmer etwas holen, lasse es sich eine kleine Weile im Dunkeln aufhalten, als denke man gar nicht an die Möglichkeit, daß es sich fürchten könne. Es wird sich dann schämen und wenn auch mit innerlichem Widerstreben den Auftrag ausführen; wenn man dieses Verfahren öfters wiederholt und das Kind merkt daß ihm nichts widerfährt, so wird die Furcht-

samkeit verschwinden. Ist aber die Furcht so groß, daß es nicht gehorcht, so rufe die Mutter sein Ehrgefühl, seinen Verstand an, oder beschäme und verspotte es vor Anderen. Nie aber treibe man das Kind mit Gewalt etwas zu thun oder schreite zu einer Handlung, die für das Kind in Folge seiner Furchtsamkeit, schädliche Wirkungen haben kann. Hierzu gehört z. B. das Einsperren in ein dunkles Gemach. Ist es ein besonderer Gegenstand, vor welchem das Kind sich fürchtet, ein Schatten, ein Ding, das sich nicht deutlich erkennen läßt, so führe man das Kind freundlich in dessen Nähe und untersuche mit demselben durch Befühlen und Beschauen, was es ist, und erkläre dann dem Kinde, daß es nichts Uebernatürliches giebt. Bei wirklicher Gefahr, gewöhne man das Kind nicht in lautes Schreien auszubrechen und die Hände zu ringen. Ein derartiges Benehmen muß man streng unterdrücken und so das Kind zur Selbstbeherrschung und Besonnenheit, welche bei zunehmendem Verstande zur Geistesgegenwart wird, hinlenken. Häufig ist Furchtsamkeit das Zeichen eines feigen Charakters. Die persönliche Feigheit zeigt sich zunächst durch Unfähigkeit, unbedeutende körperliche Schmerzen zu ertragen, z. B. Zahnausziehen, das Oeffnen eines Fingergeschwürs, Ausziehen eines Splitters, ferner durch Schreien bei dem Anblicke des Blutes; sie tritt aber auch zu Tage durch Mangel an Selbstgefühl, Thatkraft und Widerstandsfähigkeit. Da helfen keine Ermahnungen, wenn nicht das erwachte Ehrgefühl sich als Triebfeder des Muthes bethätigt.

Knaben verlieren meistens ihre Feigheit in der Schule, wo der Feige verspottet wird; in dem Verkehr der Kinder unter einander schleift sich überhaupt manches Ungehörige zum Besten der Charakterbildung ab.

Neugierde—Wißbegierde.

Die meisten Kinder sind von Natur neugierig, nicht zu verwechseln mit wißbegierig. Ein wißbegieriges Kind fragt, um seine Kenntnisse zu bereichern; ein neugieriges Kind möchte Alles wissen, was vorgeht, was Andere, Bekannte in ihrem Hause machen, wer ein- und ausgeht, was hier und dort gesprochen wird, was in diesem Briefe steht, was in jenem verschlossenen Kasten liegt. Wenn eine Mutter diesen Fehler bei ihrem Kinde bemerkt, so darf sie ihn nicht außer Acht lassen. Man übe das Kind in der Beherrschung der Neugier, indem man nicht alle Fragen beantwortet, ihm z. B. etwas Verschlossenes giebt, was es erst zu einer bestimmten Zeit öffnen darf u. s. w. Man gewöhne das Kind daran, daß es sich entferne, wenn Erwachsene etwas mit einander besprechen, ohne daß es dazu aufgefordert wird; man dulde nicht, daß es horcht, oder an den Thürspalten lauscht, um zu sehen, wer kommt, wer spricht, was passirt. Man verbiete dem Kinde das Horchen und strafe es ernstlich, wenn es der Weisung zuwider handelt. Ein neugieriges Kind mache man auf das Unpassende seiner Handlungsweise aufmerksam.

Schüchternheit.

Der Schüchternheit ihres Kindes pflegt die Mutter meistens keine große Bedeutung beizulegen, von der Ansicht ausgehend, daß dieselbe sich schon mit den zunehmenden Jahren verlieren werde. Doch sie sollte es damit nicht zu leicht nehmen. Ein Kind, welches im stillen, abgeschlossenen Familienleben keine Gelegenheit hatte, mit fremden Personen zu verkehren, wird immer schüchtern sein, wenn es mit ihnen in Berührung kommt. Dieses läßt sich jedoch bald beseitigen, wenn man das Kind öfter in Verkehr mit Fremden bringt. Ist aber die Schüchternheit dem Kinde angeboren, dann ist sie nicht so leicht zu überwinden, dann hat die Erziehung mit allen Kräften dagegen zu wirken, da diese Eigenschaft sonst leicht haften bleibt, was besonders bei Knaben für die männliche Berufslaufbahn sehr störend sein kann. Die Schüchternheit, wohl zu unterscheiden von Bescheidenheit, lähmt und hindert die Verwendung der vorhandenen Kräfte und Fähigkeiten, da neben dem Selbstgefühl auch der Muth fehlt sie geltend zu machen. Ein kenntnißreicher, fähiger, geschickter Knabe und Jüngling erhält durch den Characterzug der Schüchternheit den Ausdruck eines unfähigen, ungeschickten, beschränkten Menschen, und Andere werden

ihm vorgezogen, weil sie nicht blöde sind, ihre weit geringeren Kenntniße geltend zu machen. Dazu kommt noch, daß ein schüchterner Mensch im beständigen Kampfe mit sich selbst liegt, sich tief in seiner besseren Natur und Fähigkeit gekränkt fühlt und recht schmerzlich die Lächerlichkeit seiner nicht zu überwindenden Schüchternheit empfindet.

Anmaßung—Herrschsucht ꝛc.

Im directen Gegensatz zur Schüchternheit, steht die Anmaßung, die Herrschsucht, Eitelkeit, Rechthaberei und der daraus entstehende Widerspruchsgeist. Es sind diese sehr unangenehme Fehler, deren Bestehen einer unrichtigen Erziehungsweise zuzuschreiben sind. Man muß sich bemühen, sie dem Kind abzugewöhnen, denn sie untergraben die anderen guten Anlagen in Geist und Gemüth und lassen Menschen in die Welt eintreten, die weder von Anderen gesucht werden, noch selbst zufrieden und glücklich sind. Kräftige und geistig begabte Kinder fallen leicht in den Fehler der Herrschsucht. Im Spiele mit den Altersgenossen wollen sie sich dem Willen Anderer nicht fügen, Alles allein bestimmen, willkürlich herrschen und wissen ihren Willen durchzusetzen, weil sie sich geistig und körperlich überlegen fühlen, und eben dieses Gefühl das unter geeigneter Leitung zu der Heranbildung eines tüchtigen Menschen beiträgt, führt häufig zur Herrschsucht. Niemals trete die Mutter in unverantwortlicher Parteilichkeit auf Seite des Kindes, sondern lehre es, daß der Mensch sich im Kleinen, wie im Großen fügen und fremdem Willen unterwerfen lernen muß, wenn er für den geselligen Umgang überhaupt fähig und von Anderen gern gesehen werden will.

Grausamkeit, Schadenfreude, Rachlust, Verschlossenheit, Argwohn, Neid sind Verirrungen der Kindesseele, die bei einer richtigen Herzens- und Gemüthsbildung nicht leicht aufkommen.

Eine gänzliche Ausrottung der

Eitelkeit

ist unmöglich; jeder Mensch ist eitel; der eine mehr, der andere weniger. Indem die Erzieher die Eitelkeit in ihren sittlichen Pfleglingen bekämpfen wollen, sind sie selbst nicht frei von diesem Fehler. Die verzeihlichste und für die Erziehung unschädlichste Eitelkeit der Mutter ist die, welche ihr eigenes Kind betrifft, denn sie erwächst aus der Liebe. Wo sie aber diese Eitelkeit klar zu Tage treten läßt, das Kind bewundert, es durch Kleidung, Schmuck, vor den Augen der Welt auszeichnet, wo sie durch Lob oder Schmeichelei, die dem Kinde dargebracht werden, sich freudig gehoben fühlt, und selbst jede kleine Fertigkeit des Kindes in übertriebener Weise hervorhebt, da kann man gewiß sein, daß diese Eitelkeit auch auf das Kind übergeht und dasselbe sich bald zu viel auf seine eigene Person einbildet. Da lehre man es, die eigene Werthschätzung nach inneren Vorzügen abmessen; zeige namentlich dem kleinen Mädchen, daß Sauberkeit und Ordnung in den Augen vernünftiger Menschen weit mehr gelten als Schmuckſachen und schöne Kleider, daß ein freies, unschuldsvolles, offenes Auge, Sittsamkeit, Fleiß, Anmuth und Liebenswürdigkeit im Benehmen der schönste Schmuck sind, man schildere ihm wie bald äußerliche Vorzüge schwinden, während die sittliche Schönheit für's ganze Leben vorhält. Deshalb mache die Mutter es sich auch zur Regel, ihr Töchterchen so einfach als möglich, ihrem Alter angemessen zu kleiden, alles Auffallende zu vermeiden, und vorzüglich auf Sauberkeit und Zweckmäßigkeit zu sehen.

Das Kind muß so früh als möglich den Werth der nützlichen, für das Leben nöthigen Kenntnisse schätzen lernen.

Durch das in dem Kinde zu weckende Bewußtsein, daß es sich nichts darauf einbilden dürfe, wenn es vielleicht etwas mehr weiß und vermag, als andere, weniger begabte Kinder, wird es vor der leicht erwachenden Sucht, mit seinen Kenntnissen zu prahlen, bewahrt, und verlangt nicht in eitler Selbstüberhebung Lob und Anerkennung. Kleine Mädchen sind so wie so schon gern geneigt, sich mit dem, was sie wissen und können zu zeigen und bewundern zu lassen. Manche Mutter ist schwach genug, diesen Hang in dem Kinde zu pflegen, anstatt zu unterdrücken, und erzieht so ein anmaßendes, eitles, dünkelhaftes Wesen.

Auch folgender Zug in manchen Kindern entspringt aus Eitelkeit. Er entwickelt sich aus Armuth des Geistes und Herzens; wir meinen die Sucht, den Umgang reicher, angesehener Familien aus dem Grunde zu suchen, um dadurch selbst mehr gelten zu wollen. Solche Menschen gewinnen weder Character, Seelenfrieden, noch Glück. Findet die Mutter daß eine ihrer Töchter die beklagenswerthe Neigung besitzt, um dem äußeren Schein zu huldigen, so unterrichte sie dieselbe über seine Werthlosigkeit, zeige ihr das Lächerliche und Nichtige und wende besondere Sorgfalt auf die mangelnde Herzensbildung. Sie muß das Kind zu überzeugen suchen, daß nicht die gesellschaftliche Stellung den Menschen erhebt oder erniedrigt, sondern die Art, wie er dieselbe ausfüllt; daß jedes Schmücken mit fremden Federn, jedes Eindrängen in fremde Kreise, thöricht, lächerlich, unwürdig sei. Das mache die Mutter durch eigenes Beispiel ihrem Kinde bewußt.

Der heranwachsende Sohn.

Die Mutter muß den Knaben vor jener falschen Scham bewahren, welche ihm im rechten Augenblick nicht gestattet, „Nein" zu sagen und ihn veranlaßt, dem Bewußtsein von Recht und Pflicht aus eitler Scham, aus Furcht geneckt, verlacht, oder für knabenhaft zu gelten, untreu zu werden. Wie mancher Knabe begeht dieses Unrecht! Dieser Eitelkeit, es seinen Genossen gleich zu thun und in ihren Augen Beifall zu finden, entgegen zu wirken, ist heilige Erziehungsaufgabe, und dies geschieht nur durch Erweckung der sittlichen Kraft und der Selbstachtung, und durch die Liebe zur Mutter. Diese Liebe wird auch den heranwachsenden Sohn an die Mutter ketten, ihn veranlaßen ihrem verständigen Rathe ein williges Ohr zu leihen. Dann wird die Mutter auch Sorge tragen können, daß er nur mit sittlichen, achtungswerthen Jungfrauen verkehre. Im Umgange mit diesen wird er sich in seinem Thun und Laßen durch die Gesetze der Moral, des wahren Anstandes leiten lassen. Arbeit, nützliche geregelte Arbeit, ist die Lebensbedingung zur physischen und moralischen Gesundheit des Menschen in allen Altersstufen, und gerade in der Zeit, wo der Sohn heranreift, zeigt sich der wohlthätige Einfluß der Arbeit auf Körper und Geist.

Es ist eine schwierige Aufgabe für die Mutter, die Hüterin ihres erwachsenden Sohnes zu sein; aber die Liebe für ihr Kind läßt sie auch dieser Aufgabe gewachsen sein! Indessen kommt der Sohn nun auch mehr unter die Aufsicht, den Einfluß des Vaters. Manche Mutter macht sich große Sorge über die ihr zweifelhaft gewordene Sittenreinheit ihres Sohnes, wenn sie früher nicht bemerkte Verstöße gegen die anerzogenen Regeln und Gewohnheiten des Anständigen und Schicklichen wahrnimmt, sei es in unpassenden Redensarten oder Handlungen. Zum Glück ist dies aber nicht immer, und bei sonst gut gearteten Söhnen in der Regel nicht, das Zeichen der bereits erschütterten Sittenreinheit, sondern oft nur Ausgelassenheit und Muthwille, wobei das Herz rein bleiben kann. Hier kann sie beruhigt den Sohn betrachten, wenn sie nicht versäumte, ihm frühzeitig diejenige Herzensbildung zu geben, die ihm Selbstachtung und sittliche Kraft einflößt, denn die Sittlichkeit beruht nicht auf Unbekanntschaft mit dem Bösen, sondern auf freier Wahl des Guten im Unterscheiden vom Bösen.

Die heranwachsende Tochter.

Der erwachsenen Tochter tritt die Mutter als Freundin gegenüber; sie gehorcht der Mutter jetzt nicht nur, weil sie es als ihre Pflicht erachtet, sondern aus Einsicht und freiem Willen. Sie ist zu der Ueberzeugung gelangt, daß die Mutter es nur gut mit ihr meint und stets das Rechte will. Freudig und freiwillig wirkt sie mit zum Wohl und Besten der Familie, getreulich der Mutter Beispiel folgend. Den von Kindheit auf durch die Mutter gepflegten Sinn für Fleiß, Ordnung und Reinlichkeit bringt sie mit in das reifere, nach dem Ende der Schulzeit für sie beginnende neue häusliche Leben.

Freudig macht sie sich mit den Pflichten ihres künftigen Berufes bekannt und kommt denselben willig nach, sie hilft der Mutter in jeder Weise und macht sich bald

bei allen Familiengliedern beliebt und gewissermaßen unentbehrlich. Die ihr gestatteten Vergnügungen genießt sie nicht als eine ihr zukommende Berechtigung, sondern in kindlicher, dankbarer Anerkennung der ihr von den Eltern erwiesenen Liebe. Durch Einfachheit und Bescheidenheit, durch Höflichkeit, Aufmerksamkeit und zuvorkommendes Benehmen älteren Personen gegenüber, durch taktvolles, zurückhaltendes Betragen im Umgange mit jungen Männern, durch Anmuth und Grazie in ihren Bewegungen und in der Unterhaltung, durch echte Weiblichkeit zeichnet sie sich aus, und wird geliebt und geachtet von Allen, die in nähere Beziehung zu ihr treten. — Dies das Bild einer Jungfrau, wie sie sein sollte! — Aber wo finden wir ein junges Mädchen, das obiger Schilderung entspräche? Leider sind sie sehr selten. Meistens glauben sie, dem Schulzwange entzogen, nun auch der häuslichen Zucht entwachsen zu sein, nicht mehr gehorchen zu müssen, sondern nach eigenem, freiem Willen schalten und walten zu können. Wehe der Mutter, die dem Kinde gestattet, frei über seine Zeit zu verfügen! Sie wird nie Freude an ihm erleben, es wird niemals ein musterhaftes Mädchen, nie eine gute Gattin, Mutter und Hausfrau werden.

Der Geschmack an häuslicher Beschäftigung muß dem jungen Mädchen erst angewöhnt werden, und das ist nur unter dem guten Vorbilde der Mutter möglich. Je lebhafter und geistig reger die Tochter ist, desto schwieriger wird sie sich an eine geregelte, dauernde Beschäftigung gewöhnen; sie wird mit einer bereits begonnenen Arbeit aufhören und eine andere anfangen, von einer zur andern überspringen; keine ordentlich vollenden, in ihrem Benehmen, ihrer ganzen Art und Weise flüchtig sein, nach allem Neuem greifen, nichts vollenden und zuletzt unzuverlässig und oberflächlich werden. Diese Flüchtigkeit muß die Mutter mit unnachsichtlicher Strenge bekämpfen; sie wird sich bitter täuschen, wenn sie, in der Freude über die anscheinend vielfachen Anlagen des Kindes, sich Hoffnungen hingiebt, die nicht verwirklicht werden; denn aus Halbheit und Flüchtigkeit entsteht nie etwas Reelles und Nützliches, keine Pünktlichkeit, kein Fleiß.

Der Sinn für Reinlichkeit und Ordnung sollte jedem weiblichen Wesen, so zu sagen, angeboren sein. Wo dieses nicht der Fall, ist es heilige Pflicht der Mutter, diesen Sinn vor allen Dingen in der Tochter zu erwecken, um sie für ihren künftigen Beruf geeignet und glücklich zu machen. Es giebt keinen unangenehmeren Anblick als ein unordentliches weibliches Wesen. In seinem Mangel an Ordnungssinn liegt der Grund der meisten anderen Fehler und manches unglückliche Leben ist darauf zurückzuführen. Ein junges Mädchen, das mit zerrissenen beschmutzten Kleidern, ungereinigten Schuhen, ungewaschenen Händen, wirren Haaren ins Zimmer treten kann, das einen durchlöcherten Strumpf gleichgültig wieder anzieht, hat keinen Sinn für Ordnung, hat kein Ehrgefühl und wird niemals eine ordentliche, tüchtige Hausfrau werden.

Trieb zu geregelter Thätigkeit, Fleiß und Ordnungssinn ist die beste Ausstattung, welche eine Mutter ihrem Kinde beim Eintritt in das reifere Leben mitgeben kann und die sie ihm mit aller Sorgfalt anerziehen muß. Bestimmte Verrichtungen müssen der Tochter übertragen werden, und die Mutter halte auf pünktliche Ausführung, rüge jede Unpünktlichkeit, strafe die wiederholte Pflichtversäumniß, indem sie die Tochter temporär dieser ihr vertrauensvoll überwiesenen Obliegenheit enthebt.

Es ist dieses wohl zu beachten, damit die Tochter durch Ehrgefühl auf den richtigen Weg geleitet wird. Auch ist es rathsam, wenn die Mutter dann später, als Zeichen neuerwachten Vertrauens, in Folge sonstigen guten Verhaltens, die Tochter wieder mit Verrichtung der unterlassenen Arbeit beauftragt.

Das junge Mädchen ist auf seinen künftigen Beruf als Hausfrau hinzulenken und daran zu gewöhnen, daß es für die häusliche Ordnung und für das häusliche Wohlbehagen mitzuwirken habe. Es muß der Mutter bei allen leichten Arbeiten zur Hand gehen; muß außer den Wohnzimmern mit Hülfe des Dienstmädchens sein eigenes Schlafzimmer und alle seine Sachen hübsch in Ordnung halten; muß stricken, stopfen, nähen, ausbessern, und später nach dem Vorbilde der Mutter lernen, die Dienstboten zu beaufsichtigen und bei zeitweise fehlendem Dienstpersonal

die nothwendigen Arbeiten nicht etwa durch die Mutter verrichten lassen, sondern jede seinen Kräften angemessene Arbeit selbst angreifen. Es muß lernen mit der Wäsche umgehen, bügeln, kochen, backen, braten und andere nützliche Dinge verrichten. In Deutschland, besonders im nördlichen Theil, schicken auch wohlhabende Eltern, deren Kinder voraussichtlich nie nöthig haben werden, häusliche Arbeiten selbst zu verrichten, ihre Töchter auf ein Jahr in eine andere Stadt oder auf's Land, damit dieselben unter Anleitung einer tüchtigen, gebildeten Hausfrau sich in den für ihren künftigen Beruf nöthigen Kenntnissen vervollkommen. Man wird dagegen einwenden, die Mutter selbst sei die beste Lehrmeisterin. Wo aber findet sich in den sogenannten höheren Ständen die Mutter, welche selbst wäscht, bügelt, backt, kocht? und doch muß die Tochter dies Alles kennen lernen und selbst verrichtet haben, um später im eignen Haushalt richtig zu verfahren, und die Dienstboten gut anleiten und in geeigneter Weise behandeln zu können. Junge Mädchen haben oft einen großen Hang zu Unthätigkeit und *übler Laune*; und gerade bei heranreifenden Töchtern hat die Mutter diese Neigung zu bekämpfen; sie wird sonst den Kummer haben, unliebenswürdige, sich und Andere quälende Jungfrauen in's Leben treten zu sehen. Ein launenhaftes Weib ist Niemandem angenehm; so lange es jung und schön ist, wird ihm vielleicht gehuldigt, aber seine ganze Umgebung fühlt, wie unerträglich diese Laune ist, welche immer aus *Selbstsucht* entsteht. Ein junges Mädchen aber darf nicht selbstsüchtig sein, es muß sich fügen lernen unter den Willen der Eltern, muß gern seine kleinen Lieblingswünsche und Beschäftigungen aufgeben, wenn sie nicht mit dem Willen der Eltern übereinstimmen. Was giebt es Lieblicheres, als den Anblick eines in erster Jugendblüthe stehenden Mädchens, das ohne Anmaßung, mit einer aus reinem, klarem Gemüthe kommenden Freundlichkeit, ohne Laune, ohne Schmollen, ohne Verdrießlichkeit sich im häuslichen Kreise nützlich macht! Freundlichkeit ist eine Zierde der Jungfrau, durch die sie alle Herzen gewinnt. Jedermann weiß, wie zerstörend auf häusliches Glück, geselligen Frieden, die weibliche Launenhaftigkeit einwirkt. Deshalb achte die Mutter sehr darauf, daß ihre Tochter nicht in diesen großen Fehler verfalle, daß sie auch da, wo gerechte Ursache zur Mißstimmung vorliegt, diese schnell wieder überwinde und ihre frohe und gute Laune zurückkehre.

Bei Mädchen ist insbesondere auch das *Schicklichkeitsgefühl* zu wecken; ich meine nicht die Art und Weise des Benehmens, die sich in der Form der Complimente, der Verbeugungen, Begrüßungen, Geberden und in gedankenlosen, eingelernten Höflichkeitsredensarten, wie auch im Gehen, Stehen, Sitzen und Sprechen zeigt, sondern die sich in dem richtigen Gefühl für Anstand und Schicklichkeit äußert. Dann wird der Anstand, was er sein soll: die zur Gewohnheit gewordene Aeußerung der inneren Sittsamkeit in denjenigen Formen, wie die gute Gesellschaft sie fordert. Das Beispiel der Mutter, welche eine Scheu und einen Widerwillen gegen alles Unanständige, Unschickliche empfindet, sich selbst nie unanständiger Redensarten, Schimpfwörter, häßlicher Mienen und Geberden bedient, wird auf das Gefühl der Tochter Einfluß haben. Ein Verstoß seitens der letzteren gegen guten Anstand wird am besten durch einen mißbilligenden Blick der Mutter gewiß von dem Kinde verstanden werden, und es zum Nachdenken bringen. Das weibliche Wesen ist von der Natur so angelegt, daß es seitens der Mutter nur stillschweigender Zeichen und kurzer Aeußerungen bedarf, um die *Keuschheit* und *Schamhaftigkeit*, diese schönsten der weiblichen Tugenden, in der Tochter zum natürlichen Ausdrucke gelangen zu lassen. Demgemäß wird sich das junge Mädchen, in Gesellschaften, auf Bällen, im Umgang mit jungen Männern benehmen. Das wohlerzogene, auf Bildung Anspruch machende Mädchen, wird „mit züchtigen, verschämten Wangen," wie es *deutschen* Mädchen geziemt, dem jungen Mann entgegenkommen. Jede deutsche Frau und Mutter muß es mit Abscheu und Widerwillen erfüllen, zu sehen, wenn kleine Mädchen von 11—12 Jahren mit jungen Männern, denen sie auf der Straße begegnen, herausfordernde Blicke wechseln und sich sogar nach ihnen umsehen. Was wird aus solchen Kindern, wenn sie erwachsen sind? Sie setzen fort, was sie als Kinder begonnen, werden gefallsüchtig, leichtsinnig und die schönste Zierde: *die Weiblichkeit*, bleibt ihnen fremd. Das sittliche Ge-

fühl sollte ihnen doch den richtigen Weg zeigen; sie sollten wissen, daß es weit schöner ist, gesucht zu werden, als zu suchen. Kein achtungswerther junger Mann wird sich durch solches Benehmen angezogen fühlen, wenn es auch vielleicht für Augenblicke seiner Eitelkeit schmeichelt.

Der Wunsch zu gefallen liegt in dem Gemüth eines jeden Menschen.

Jeder Mensch ist eitel auf seine wirklichen oder eingebildeten Vorzüge; warum sollte es bei dem jungen Mädchen anders sein? Man verlangt sogar, daß ein Mädchen eitel sei, aber man meint natürlicher Weise dies nur in dem Sinne, daß es gegen seine äußere Erscheinung, gegen die Sauberkeit und Accuratesse seines Anzuges nicht gleichgültig und nachlässig sei. Daß diese Eitelkeit nicht in Putzsucht ausarte, dafür hat die verständige Mutter zu sorgen; zu leicht faßt diese Sucht nach äußerem Prunke Wurzel in des jungen Mädchens Seele, wodurch so manche Familie in ihrem Wohlstande bedenklich gefährdet wird, und manche heirathsfähige Männer vor der Eheschließung zurückgeschreckt werden.

Das Ueberwachen der Lectüre.

Noch Eines ist es, worauf ich die Mütter heranwachsender Töchter aufmerksam machen möchte, nämlich: die Lectüre derselben zu überwachen. Lesen ist immer eine nützliche Beschäftigung, nur kommt es sehr auf die Wahl der Bücher und der Zeit an. — Wie jeder Mensch in seiner Beschäftigung mit Arbeit und Erholung wechseln soll, so hat auch das reifere Kind dasselbe Bedürfniß. Es findet in der Lectüre die gewünschte Erholung und Unterhaltung des Geistes. Es ist Sache der Mutter, darauf zu achten, daß in dieser Hinsicht keine unrichtige Wahl getroffen wird.

Zur vollständigen Bildung gehört die Bereicherung und Veredlung des Gemüths durch die Poesie; der gebildete Mensch muß auch die schöne Literatur kennen und an den höheren edlen Gedanken der bewährten Schriftsteller sich ergeben. Aber welche Werke werden von der heutigen Jugend mit Vorliebe gelesen? —Biographien vorzüglicher Menschen, die als Vorbild zur Nachahmung dienen, Reisebeschreibungen oder die Werke unserer deutschen Dichter, welche Geist und Herz erheben? Nein, leider sind gerade diese Werke am wenigsten gesucht. Es sind Romane, die zum großen Theil ein Verderb für Geist und Gemüth sind. Sie bilden die Unterhaltungslectüre einer großen Anzahl junger Leute und können denkende Eltern nicht genug zur Hebung dieses Uebelstandes thun.

Was finden wir nun in vielen Familien? Anstatt zu arbeiten oder der Mutter in häuslichen Verrichtungen zu helfen, sieht man das junge Mädchen von 15—17 Jahren schon Vormittags schön geputzt im Lehnstuhl sitzen, irgend einen Roman lesend, und unwillig aufstehen, wenn sie zu irgend einer Arbeit gerufen wird; der Staub auf den Möbeln, die Unordnung im Zimmer, das Alles stört es nicht; es denkt: das Dienstmädchen wird schon noch Zeit finden alles in Ordnung zu bringen.

Eine nachtheilige Lectüre verdirbt nicht allein das Gemüth, sondern übt auch einen verderblichen Einfluß auf die ganze Characterbildung aus. Das reifere Mädchen lese keine Werke, welche die Mutter nicht vorher geprüft hat; der Mutter Urtheil allein muß maßgebend sein. Als allgemeiner Anhaltspunkt für Beurtheilung derjenigen Bücher, welche das junge Mädchen nicht lesen darf, möge die Regel gelten: daß die Mutter Alles als verwerflich für ihre Kinder betrachtet, was sie nicht selbst ohne Verlegenheit und Erröthen vorlesen kann, oder was sie verlegen machen würde, wenn ein Mann sie selbst bei der Lectüre dieses Buches anträfe, oder wo schon bei den ersten Seiten eine innere Stimme sie mahnt, daß es besser gewesen wäre, wenn sie das Buch gar nicht angefangen hätte. Damit die Lectüre nicht einseitig sei, sorge auch die Mutter für belehrende Schriften, die der Tochter behufs Erweiterung ihrer Kenntnisse von Nutzen sind. Ferner sorge die Mutter dafür, daß ihre Tochter gut und verständlich vorlesen lernt; es bildet dies den Ausdruck und die Sprachfertigkeit.

Die Hauswirthschaft.

Die eigene Beschäftigung der Hausfrau.

Das Sparen wird in gar verschiedener Weise ausgeführt: Manche suchen solches in Kleinigkeiten, während wenig daran gedacht wird, das Größere zu bewahren; sie greifen sprüchwörtlich nach dem Ei und lassen die Henne fliegen. Andere aber richten ihr Augenmerk nur auf das ihnen besonders wichtig Scheinende, ohne Kleinigkeiten des Beachtens werth zu halten und ohne zu bedenken, daß viele Kleinigkeiten ein Großes ausmachen. Wer indessen nicht Bedacht darauf nimmt, das Kleine wie das Große zu achten und zu bewahren, wird es selten zu etwas Größerem bringen, noch weniger den vielleicht schon vorhandenen Wohlstand aufrecht zu erhalten wissen.

Im Gebiete der Hausfrau handelt es sich größtentheils nur um Kleinigkeiten; es kann bei ihr nicht die Rede vom Erwerben großer Summen, wohl aber vom Ersparen derselben sein. Die Verfasserin erlaubt sich daher angehende Hausfrauen insbesondere auf die hauptsächlichsten Anforderungen aufmerksam zu machen, welche wir mit Recht an das Sparsystem der Hausfrau stellen können. Zwar werden solche jungen Hausfrauen etwas schwierig erscheinen, doch ist nur dabei beabsichtigt worden, daß sie das darin Enthaltene prüfen mögen, wo dann die eine dieses, die andere jenes für ihre Lage und Verhältnisse wird benutzen können.

Ein Kapitel, von großem Werth, mit dem die Hausfrau sehr sparsam sein sollte, ist die Zeit. Wie viele kostbare Zeit wird schon durch das frühe Aufstehen und die Benutzung der Morgenstunden gewonnen. „Morgenstunde hat Gold im Munde." Wird an jedem Morgen nur eine einzige Stunde gewonnen, so ist dies schon im kleinsten Haushalte von entschiedener Wirkung auf die Hausordnung, wie viel mehr Gewinn aber bringt sie dort, wo ein größeres Dienstpersonal nöthig ist. Gewiß wird die sparsame, in bescheidenen Verhältnissen lebende Hausfrau, wenn irgend möglich, ohne Dienstboten fertig werden und ihren Haushalt selbst besorgen wollen. Nachdem sie aber die Sorge für mehrere kleine Kinder hat und ehe erwachsene Töchter der Mutter zur Seite stehen, wird alsbald ein Dienstbote von großem Nutzen und Vortheil für den Haushalt, und das wird die Hausfrau in Stadt und Land im Laufe der Zeit selbst erkennen. Unser Buch ist für Hausfrauen aller Stände geschrieben und wird mithin Rücksicht genommen auf Familien, in denen Dienstmädchen der Hausfrau zur Seite stehen, damit diese ihre Pflichten als Gattin, Mutter und Hauswirthschafterin um so besser erfüllen kann. Aber auch die Hausfrau, welche auf sich selbst angewiesen ist, wird nichtsdestoweniger ihren vollen Nutzen aus diesem Werke ziehen.

Ehe von den Geschäften des frühen Morgens gesprochen wird, möchte ich der jungen Frau noch einige Rathschläge für ihre eigene Person geben. Niemals verlasse sie das Schlafzimmer ohne, gewaschen, mit einem reinen Morgenhäubchen und netten Morgenkleide bekleidet zu sein, nie erscheine sie ihrem Manne anders. Eine

unreinliche, unordentliche Frau kann unmöglich einen Mann fesseln. Auch räume sie vorher auf, damit dem Dienstmädchen bei dem Ablegen der Betten kein Aufenthalt werde.

Dann halte sie das Dienstmädchen an, daß pünktlich zur bestimmten Zeit der Kaffee fertig und der Frühstückstisch gedeckt sei. Was die übrigen Besorgungen betrifft, so mache sich die Hausfrau einen bestimmten Plan für die Morgenarbeiten, der sich nach den Verhältnissen richten muß. Recht hübsch ist es, wenn vor dem Frühstück das Haus, mit Ausnahme der Schlafzimmer, gereinigt werden kann, Schuhe und Stiefel, Leuchter und Lampen geputzt, die Kinder angekleidet, Betten abgelegt werden u. dgl. Nach dem Frühstück ist zunächst dafür zu sorgen, daß das Eßzimmer in Ordnung gebracht werde. Es macht einen sehr unangenehmen Eindruck der Unordnung, wenn das Kaffeegeschirr nach dem Gebrauche sich längere Zeit auf dem Tische befindet; auch in der Küche muß es nicht lange ungewaschen stehen bleiben, sondern sobald, als möglich gereinigt und an den bestimmten Platz gebracht werden, ehe die Anrichtung des Mittagsessens vor sich geht. In vielen Fällen läßt die Hausfrau es sich angelegen sein, die Zimmerlampe, wenn nicht Gas gebrannt wird, selbst zu putzen und zu füllen, es ist dies eine sehr löbliche Gewohnheit, aus der mancher Vortheil erwächst. Bei nachlässigem Abputzen, wie es häufig durch die Dienstboten geschieht, springt manches Glas, wird oft die Zimmerluft verdorben, verbreitet die Lampe oft nur spärliches Licht u. a. m. Dann hat die junge Frau das Reinigen der Zimmer zu besorgen oder zu beaufsichtigen, und darauf halte sie Rundschau im ganzen Hause, in jedem Raum, in Küche und Keller, auch im Schlafzimmer der Dienstboten, sehe nach, ob Alles ihrer Anordnung gemäß ausgeführt ist, und rüge es sofort, wenn es nicht der Fall sein sollte. Dann kleide die Hausfrau, nachdem sie vorher, wenn sie nicht selbst kocht, die Köchin über das Mittagsessen unterrichtet hat, sich ihrem Stande angemessen an. Jedenfalls aber trage sie das Gepräge der Reinlichkeit, der Ordnung, des guten Geschmacks; so daß sie eine angenehme Erscheinung sei, und jeden etwaigen Besuch ruhig empfangen kann.

Nach dem Ankleiden kann die Hausfrau in einem kleinen Haushalt, wenn sie nicht vom Kochen in Anspruch genommen wird, sich an den Nähtisch setzen. Es giebt immer dieses oder jenes auszubessern, Strümpfe zu stopfen u. s. w. Auf solche Weise kann eine Frau viel sparen; durch zeitiges Ausbessern kann ein Stück doppelt so lange halten. Wo die Hausfrau nicht näht, stopft, ausbessert, da sieht es im Hausstande schlimm aus, oder es muß ein gefüllter Beutel da sein.

In einem großen ländlichen Haushalte mit meheren Dienstboten würde es indessen zum Nachtheil gereichen, wenn die Hausfrau viel am Nähtisch sitzen und sich mit der Nadel fassen wollte; eine gute Aufsicht bringt in solchen Lagen entschieden mehr ein. Namentlich wird die junge Frau bei der Eintheilung der Arbeiten darauf aufmerksam gemacht, den frühen Morgen hauptsächlich für den Garten zu benutzen, da in heißer Jahreszeit in den frischen Morgenstunden das Dreifache geschehen kann, indem die Sonnenhitze mehr als die Arbeit ermattet. Zudem gibt es Arbeiten für den Garten, wozu nur der frühe Morgen sich eignet, wie z. B. Jäten, Behacken der Pflanzen, Losschaufeln des kleinen Unkrauts zwischen den Pflanzen mit dem Schaufeleisen — wie dieses näher in einem anderen Abschnitte angegeben ist — was alles am frühen Morgen leicht und schnell von Statten geht, weil dann der Boden nicht hart und trocken, vielmehr durch den Nachtthau feucht geworden ist, und nebenbei das Unkraut am Tage abstirbt. Auch sind auf dem Lande die frühen, kühlen Morgenstunden für das Buttermachen unentbehrlich, indem späterhin bei einer wärmeren Temperatur weiche, schlechte Butter entstehen würde.

Wo aber in Haushaltungen, besonders in größeren, die frühen Morgenstunden verschlafen oder regellos verbracht werden, und die versäumte Zeit am Tage nachgeholt werden soll, was eigentlich gar nicht möglich ist, da sehen wir zwei schlimme Folgen eintreten: Zunächst werden die daraus hervorgehenden Mängel und Unordnungen sich nicht nur den ganzen Tag hindurch im Hause erweisen, sondern mehr und mehr in der ganzen Wirthschaft sicht- und fühlbar werden. Solches muß nun, es kann nicht anders sein, bei der Hausfrau Verstimmungen hervorrufen, die dem

Manne unangenehm werden, aber auch nachtheilig auf die Dienstboten zurückwirken; schlimmer noch würde es sein, wenn sie solche Folgen gleichgültig ansehen lernte. Im Uebrigen wird man beim Verschlafen der Morgenstunden nicht selten die Dienstboten träge, unwillig und verdrießlich finden, wohingegen da, wo am frühen Morgen alles rührig erscheint, und gerade dadurch die Leute in den heißesten Stunden des Tages rücksichtsvoll geschont werden können, dieselben Lust und Liebe für ihr Werk gewinnen und bethätigen. Schwerlich aber wird die Hausfrau am frühen Morgen auf ein rührig thätiges Leben bei ihren Dienstboten rechnen dürfen, wenn sie nur die Befehle zum frühen Aufstehen ertheilt und selbst am Morgen unsichtbar bleibt.

Darum muß die junge Frau selbst früh auf sein, und rührig und lebendig auf ihre Umgebung einwirken, sich allenthalben bei den Arbeiten blicken lassen, und damit sie nöthigenfalls die Dienstboten unterweisen kann, ist es von größter Wichtigkeit, daß sie, wie schon früher bemerkt, sich mit allen vorkommenden Arbeiten bekannt macht, um, wenn eine Arbeit zu langsam von Statten geht, selbst angreifen und zeigen zu können.

Zwei Sachen von großem Werthe für eine Wirthschaft wolle eine jede Hausfrau sich zur Regel machen. Erstens für pünktliches zu Tische Gehen zu sorgen, sowohl am Morgen und Mittag als auch am Abend, und zwar nicht nur in der Familie, sondern hauptsächlich auch bei den Dienstboten. Zweitens, wenigstens eine halbe Stunde vor Essenszeit in die Küche zu gehen, auch wenn dieselbe in einer guten Hand liegt, um selbst nachzusehen, wenn es nöthig sein möchte, einzugreifen und sich zu überzeugen, daß der Familientisch wie auch der Dienstbotentisch ordentlich gedeckt sei, daß nichts daran fehle, und das Auge darauf zu richten, daß das Essen appetitlich angerichtet werde. Jedenfalls sei es ihre Sache, ohne Ausnahme täglich das Essen selbst zu versuchen, um das etwa Fehlende noch hinzufügen und auf Mängel aufmerksam zu machen. Es wird jeder Hausfrau zur Zierde gereichen, wenn sie sich des Küchen- und Wirthschaftswesens nach besten Kräften annimmt, und sollte sie auch dadurch gewohnte Liebhabereien opfern müssen; sicherlich wird sie bald in einem behaglichen Leben ihres Mannes und im Zuwachs des häuslichen Wohlstandes Entschädigung, Freude und Belohnung finden. Aber sie wird auch bald in Erfahrung bringen, daß es in einer unruhigen Wirthschaft nicht thunlich ist, viel am Näh- oder Sticktisch zu verweilen, sondern besonders die Vormittagsstunden zur Aufsicht und Besorgung aller häuslichen und wirthschaftlichen Verrichtungen anzuwenden; denn nirgends ist das aufmerksame Auge und die selbstwirkende Hand der Hausfrau überflüssig.

Nach einem so thätig verbrachten Morgen und Vormittag wird jede Hausfrau sich auf einen ruhigeren Nachmittag freuen und selbst ein geselliges Vergnügen wird ihr nicht ungelegen kommen und nicht störend ihrer Wirthschaft zum Nachtheil gereichen.

Was über das Decken des Tisches zu bemerken sein möchte wird später besprochen werden, und es sei hier nur kurz gesagt, daß die Hausfrau die übrig gebliebenen Speisen in den Speiseschrank zu besorgen hat. Auch das Silbergeräth muß sogleich gereinigt, gezählt und verwahrt, das Zimmer geordnet, geputzt und gelüftet werden. Dann tritt für die junge Frau eine Zeit der Ruhe ein, die sie durch Lectüre, am Instrument, im Garten u. s. w. nach Belieben verwenden kann. Bei gesunden Kräften aber hüte sie sich vor der schlimmen Angewohnheit des Mittagsschlafes; es geht ein großer Nachtheil daraus hervor, indem die Dienstboten selten eine so ungestörte Zeit unbenutzt vorübergehen lassen, woraus leicht allerlei Verdruß entsteht.

Nachdem die Kinder Abends zur Ruhe gebracht sind, ist es rathsam, die Kleider nachzusehen, ob irgend etwas daran zerrissen sei, etwa ein fehlender Knopf anzunähen, oder ein anderes Stück für den anderen Morgen hinzulegen. Die wollenen Kleider sind vom Dienstmädchen auszubürsten, die Strümpfe sind bei kalter Jahreszeit an einem warmen Orte zu verwahren, auch die geputzten Schuhe und Stiefel dahin zu stellen, damit sie Morgens nicht zu sehr von Kälte durchdrungen sind. Nachdem so die Hausfrau des Tages Geschäfte in treuer Pflichterfüllung vollendet, ist für sie keine Zeit zur Ruhe so geeignet, als der stille schöne Abend. Niemals aber gebe sie

sich der abendlichen Ruhe hin, ohne vorher noch einen Gedankenblick auf die zurückgelegten Besorgungen für Haus und Wirthschaft zu werfen, wo dann das etwa nicht Geschehene mit dem, was am nächsten Tage vorgenommen werden soll, in Verbindung gebracht werden kann. Sodann theile sie in einer größeren Wirthschaft, wenn am nächsten Morgen außergewöhnliche Arbeiten geschehen sollen, solche jedem der Dienstboten am Abende zu, damit frühmorgens keine Zeit durch Fragen und Warten auf Befehle oder Anordnungen verloren gehe. Hierzu gehört auch, jeden Abend zu bestimmen, was am folgenden Tage gekocht werden soll, wodurch ein Küchenmädchen vorarbeiten und viel Zeit gewinnen kann. Nach dem Wegspülen gehe die Hausfrau noch einmal in die Küche, um nachzusehen, ob dieselbe nach ihren Wünschen in Ordnung gebracht sei, wobei der Herd nicht unberücksichtigt bleibe, was einem ordentlichen und reinlichen Dienstmädchen Freude macht und ein unordentliches zur Ordnung und Reinlichkeit antreibt.

Die Hausfrau hat dann ihre Pflichten erfüllt; alle Hausgenossen sind versorgt, sie weiß ihre Kinderchen wohlbewahrt in sauberen Bettchen, kann sich ihres stillen Lächelns erfreuen und sich in ungestörter Ruhe mit dem Familienvater über das gemeinschaftliche, liebste und theuerste Gut unterhalten, wobei sie es sich zur Pflicht mache, die Fehler und Thorheiten der Kinder ihm nicht zu verhehlen. Aber sie kann auch über das Wohl des Hauses mit ihm reden, kann sich seine Ansicht und seinen Rath über vorkommende Schwierigkeiten erbitten, wo dann durch gemeinschaftliche Besprechung und Ueberlegung manche bessere Einrichtung zu treffen sein wird. Wenn ihr aber die Gesellschaft des Mannes fehlen möchte, so bietet ihr der stille Abend ein schönes Leseſtündchen, was sicherlich bei einer guten Lectüre mehr Genuß, als manche Gesellschaft zu gewähren vermag.

Zur Sicherheit des Hauses zieht sich eine erfahrene Hausfrau nicht eher in ihr Schlafzimmer zurück, bis sie nachgesehen hat, ob Fenster und Thüren gut geschlossen sind; den Hausschlüssel nimmt sie mit in ihr Schlafzimmer, und gestattet den Dienstboten nicht, noch länger aufzubleiben.

Nothwendig ist es, daß die Hausfrau sämmtliche, größere Vorräthe verschließe, und das Ausgeben derselben selbst besorge. Der Leinenschrank und auch die schmutzige Wäsche ist zu verschließen. Auch den Schlüssel zum Weinschrank gebe sie nie in eine andere Hand; entweder besorge sie selbst das Herausholen des Weines, oder der Gatte thue es. Nicht weniger nothwendig ist es, daß die Hausfrau ihren Geldbeutel in die Tasche steckt, oder verschließt.

Durch Beherzigung dieser Winke wird die Hausfrau sich sicherlich viel Verdruß und böse Worte, und ihrem Manne manchen Thaler ersparen, aber auch Manches ersparen können, wenn sie in den Ausgaben und im ganzen Hauswesen Kleinigkeiten nicht gering achtet, es darf weder in einer kleinen noch größeren Wirthschaft das Geringste verkommen. Was nicht für Menschen gebraucht werden kann, ist für's Vieh erwünscht, und was für's Vieh nicht tauglich ist, das nimmt—wo Gartenland ist—der Düngerfall dankend auf, der, so gering es erscheinen mag, auch für die Wirthschaft wirken muß. Die Hausfrau wird finden, daß in diesem Abschnitte größtentheils nur Kleinigkeiten verhandelt werden, aber Kleinigkeiten summiren sich und dringen im Laufe der Zeit durch wie der Staubregen. Wir sehen dies schon daran, daß, wenn wir täglich einen Cent sparen, dies im Jahre $3.65 ausmacht. Sei dieses nun am Gelde oder Geldeswerth, jedenfalls ist es ein Beweis, wie viel im Haushalt gespart oder verschleudert werden kann.

Was ferner das Sparsystem betrifft, so ist es wünschenswerth, daß die Hausfrau in einigermaßen beschränkter Lage das Kochen mit eigener Hand besorge. Es liegt darin eine viel größere Ersparniß als Manche glauben mögen, und zugleich ein Gewinn für die sämmtlichen Hausgenossen, indem bei größerer Ueberlegung, als man sie von einer Vertretung erwarten kann, nicht nur viel weniger verbraucht wird, sondern auch bei größerer Achtsamkeit die Speisen sorgfältiger, schmackhafter und nahrhafter zubereitet werden, ganz besonders, wenn man hierbei keine Mühe scheut.

Auch liegt es sehr im Interesse des Sparsystems, namentlich bei beschränkten Verhältnissen, nicht mehr dienende Personen zu beschäftigen, als bei einer geregelten Einrichtung und Mithilfe der Hausfrau nothwendig sind. Ueberflüssige Leute ge-

reichen überhaupt in jeder Lage zum Schaden. Bei einem verständigen und sinnigen Regimente und bei geregeltem Hauswesen können wenige Kräfte mehr ausrichten, als im anderen Falle eine doppelte Anzahl. Die nothwendigen Dienstboten dürfen indeß nicht fehlen; überflüssige aber machen gute nachlässig, und dabei wird von vielen Leuten oft mehr verzehrt als gewonnen.

Ferner suche bei einem größeren Haushalt die junge Frau nicht ihren Vortheil darin, durch Selbstarbeit ihre Zeit auszufüllen, sondern beaufsichtige und leite jede Arbeit. Sie befehle nicht nur, wie die Arbeiten gemacht werden sollen, sondern sie überzeugt sich auch, daß sie gut ausgeführt werden. Das Auge der Hausfrau schafft mehr, als ihre Hände. Darum scheue die junge Frau sich auch nicht, erfahrene Frauen hier und da um Rath zu fragen, es ist besser, als wenn sie durch eigene Erfahrungen lernen will, was sie nicht versteht; sie kann dadurch oft viel sparen, und wird sicher nicht lange unkundig bleiben.

Häusliche Ordnung kann nicht genug empfohlen werden; unermüdliche Sorgfalt ist ein größerer Schatz als Klugheit, wenigstens führt sie am sichersten zu Frieden und Wohlstand.

Die Ansprüche an Ordnung sind vielfach. Unter Allem ist vielleicht nichts wichtiger, als die Sorge für die Erhaltung des Hauses, der Möbel, der Geräthe, der Leinwand, der Betten und der Garderobe.

Die Sorge für Erhaltung des Hauses und sonstiger Gebäulichkeiten ist eigentlich Sache des Mannes; doch bemerkt meistens kleinere Schäden die Frau eher, da sie sich mehr im Hause befindet. Durch ein schadhaftes Dach wird sehr viel am Hause und an der Decke verdorben, und das Ausbessern der letzteren führt zu neuen Kosten; ferner sind solche ausgebesserte Stellen immer zu sehen. Besonders ist auch streng darauf zu achten, daß die Fenster im ganzen Hause immer gehörig geschlossen werden, sie ziehen sich sonst leicht und schließen nicht mehr dicht.

Das Instandhalten der inneren Einrichtung des Hauses erfordert nicht weniger ein wachsames Auge. Besonders muß das Reinigen und Putzen der Zimmer gut beaufsichtigt werden, damit der Anstrich nicht durch vieles und unordentliches Abwaschen, wohl gar durch Abseifen unnöthig leide und Tapeten und Vorhänge nicht durch nachlässiges Kehren und Schrubben bestäubt und beschmutzt werden. Eine Hausfrau, welche sich nicht von Anfang an für das Erhalten der inneren Einrichtung bemüht, wird sich entweder schon nach wenigen Jahren von schmutzigen Räumen und verbrauchten Möbeln umgeben sehen, oder sie wird durch Tapezieren, Anstreichen und Aufputzen der Möbel fortwährend zu neuen Kosten Veranlassung geben.

Das Abseifen des Anstrichs in guten Zimmern, welche wenig gebraucht werden, ist gänzlich zu vermeiden. Zum Erhalten des Anstrichs der Thüren ist es nothwendig, strenge darauf zu halten, daß Dienstmädchen und Kinder die Thüren nicht mit dem Fuße aufstoßen und auf gleiche Weise hinter sich zuziehen, und daß sie beim Ein- und Ausgehen nicht die Thür, sondern stets den Griff erfassen. Wo solches unbeachtet bleibt, werden bald unangenehme Spuren sichtbar, und Gleichgültigkeit oder Unkunde der Hausfrau verrathen. Indeß sei hierbei bemerkt, daß nichts schwieriger sein möchte, als in solchem Stück Ordnung zu halten; nur Unermüdlichkeit der Hausfrau vermag den Zweck zu erreichen.

Ferner gehört eine gute Aufsicht dazu, daß die Möbel durch trockenes Abreiben mit weichen Tüchern geschont, die Küchengeräthe beim Scheuern nicht verdorben, und Schüsseln, Teller, Kaffeegeschirre und Trinkgläser beim Spülen nicht zerstoßen werden. In den darauf Bezug habenden Abschnitten ist das Weitere bemerkt.

Auch beim Lüften der Zimmer Zugluft zu vermeiden; anderenfalls ist das Zerreißen der Vorhänge nicht selten die Folge, wenigstens werden sie aus ihren Falten gebracht und erhalten ein unordentliches Ansehen. Wird nicht auf das Zuschließen der Thüren gehalten, so kann durch Hineinschleichen von Katzen, welche geneigt sind, den weichsten Platz: Sopha und Polsterstühle aufzusuchen, in kurzer Zeit großer Schaden entstehen. Werden Geräthe, Schlüssel u. dergl. auf fein polirte und gefirnißte Tische gelegt, gar darauf geschoben, wird beim Aufschließen

der Schränke und Schiebladen das Schlüsselbund nicht in der Hand gehalten, so werden auf den Tischblättern bald Striche und Schrammen, an den Schlüsselstellen der Schränke Beschädigung unvermeidlich sein.

Ferner suche man Kleidungsstücke und Geräthe, welche nicht für den täglichen Gebrauch bestimmt sind, vorzugsweise zu schonen und gebrauche sie bei fehlenden gewöhnlichen Stücken niemals zur Aushülfe, indem sie dadurch in kurzer Zeit abgenutzt würden. Was an dergleichen Sachen fehlt, schaffe man lieber sofort wieder an. Auch ein zu einer Gesellschaft ein Mal gebrauchtes Damastgedeck nehme man nicht für den täglichen Gebrauch, es schadet ihm mehr, als man dadurch spart.

Wie die Hausfrau durch Schonen der Möbel, u. s. w. ganz bedeutend spart, was gleichbedeutend mit „erwerben" ist, so vermag sie solches nicht weniger durch ihren Fleiß. Vom Stopfen, Ausbessern u. s. w. haben wir schon gesprochen; versteht sie etwas vom Kleidermachen und kann sie mit Hülfe einer Kleidermacherin ihre Kleider selbst anfertigen, wie auch den gewöhnlichen Putz, so wird dadurch nach und nach eine ganz hübsche Summe gespart. Der Strickstrumpf darf nicht fehlen.

Ferner kann auch viel dadurch erspart werden, daß die „feine Wäsche", die viele Frauen aus Bequemlichkeit den Waschfrauen übergeben, im Hause besorgt wird; sie wird bedeutend länger gut bleiben. Dasselbe gilt von der übrigen Wäsche. Man ist dann sicher, daß nicht scharfe Aetzmittel dieselbe vor der Zeit ruiniren.

In Beziehung auf die Küche ist noch zu bemerken, daß junge Frauen häufig gar zu viel an Backwerk und eingemachten Früchten verwenden und ihren Ruhm gewissermaßen in einer feinen Küche suchen. Der Ruhm einer Hausfrau besteht aber in dieser Beziehung *erstens* darin, daß sie sich Mühe giebt, jedes, auch das unbedeutendste, gut und schmackhaft zu bereiten, woran man gerade eine gute Köchin erkennt, *zweitens*, daß sie niemals das Beste des Hauses aus den Augen läßt und dabei vor allen Dingen ihre Einnahme berücksichtigt, so daß Niemand sagen kann, daß sie darüber hinausgegangen wäre.

Was das Einmachen von Früchten betrifft, so nehme die Hausfrau, wenn sie darauf zu sehen hat, hauptsächlich Rücksicht darauf, was in Krankheiten erquicken und nützlich sein kann. Zu dem Zwecke wäre besonders zu rathen, reichlich Johannisbeersaft und Himbeeressig zu machen, der, mit Wasser getrunken, in leichten Fieberanfällen und gastrischen Zuständen oftmals den Arzt entbehrlich macht, und sich von einem Jahre zum anderen erhält. Was im Uebrigen hier noch zu bemerken sein möchte, ist an verschiedenen Stellen besprochen.

Wohl ist es keine leichte Aufgabe für die junge Hausfrau, ihren Beruf in seinem ganzen Umfange kennen zu lernen und zu erfüllen; die Gewißheit aber, daß Glück, Frieden und ein dauernder Wohlstand für sie und ihre Familie zum Theil in ihrer Hand liegt, wird ihren Muth stärken und ihre vielfachen Mühen erleichtern.

Die Berücksichtigung der Ausgaben im Verhältnisse zu den Einnahmen ist zur Führung einer Hauswirthschaft so wesentlich nothwendig, daß wir ohne solche nie sichere Früchte unserer Bemühungen erwarten dürfen. Von vorn herein müssen daher Mann und Frau gemeinschaftlich darüber berathen, um das nöthige monatliche Haushaltungsgeld zu bestimmen. Da die Ausgaben junger Eheleute sich mit den Jahren mehren, so ist es zweckmäßig, wenn es irgend geht, von Anfang an etwas zu sparen.

Für die Haushaltungsausgaben richte die junge Frau sich ein Buch ein, in das sie jeden Abend genau anschreibt, was sie ausgegeben hat. Sie hat dann am Schlusse des Monats nicht nur die Summe vor Augen, welche zum Haushalt verwandt wurde, sondern sie kann auch die Preise nachsehen, und bemerken, ob von diesem oder jenem Artikel zu viel verbraucht wurde, und das unnöthig Ausgegebene im nächsten Monat sparen. Auch hat das Anschreiben noch den Vortheil, nachsehen zu können, was an Wintervorräthen, z. B. Kartoffeln, verschiedenen Gemüsen, Butter u. a. m. zu viel oder zu wenig angeschafft wurde, um für das nächste Jahr den richtigen Maßstab zu gewinnen. Am Schluß des Monats versäume man nicht Einnahme und Ausgabe zu vergleichen; das geringste Ueberschreiten der Einnahme ist schon ein Rückgang zu nennen, und wären es wenige Dollars. Einnahmen und Ausgaben müssen immer im richtigen Verhältniß stehen.

Dienstboten.—Deren Behandlung.

Durch Nichts kann die häusliche Zufriedenheit so sehr gestört werden, als durch Dienstboten; diese machen der jungen Frau das Leben oft schwer. Häufig hat dies wohl seinen Grund darin, daß dieselbe die Dienstboten nicht richtig zu behandeln versteht. Ein erfahrenes Dienstmädchen mag sich nicht immer hofmeistern lassen, und die junge Frau ist meistens in dem Glauben, sich nur durch vieles Befehlen die gewünschte Autorität verschaffen zu können.

Die Grundlage eines guten häuslichen Regiments aber besteht in fester, guter Hausordnung; in ruhiger, deutlicher, bestimmter Anordnung der häuslichen Verrichtungen, in guter Aufsicht und in gutem Beispiele. Sie halte auf pünktliche Ausführung ihrer Befehle, und hüte sich vor zu großer Nachsicht und allzugroßer Strenge. Durch Güte, verbunden mit dem nöthigen Ernst, wird sie bei gutgearteten Dienstboten meistens zum Ziele kommen.

Die Erfahrung lehrt, daß man bei dem Miethen von Dienstboten darauf sehen muß, daß sie tüchtige, brave Eltern haben, die ihre Kinder zur Sittlichkeit, Treue, Wahrheitsliebe, Arbeit und Reinlichkeit anhalten; auch erkundige man sich bei der früheren Herrschaft über das Verhalten der betreffenden Person. Wäre ein Mädchen noch so sehr brauchbar, ihr Charakter aber nicht sittenrein, so reflectire man nicht auf sie. Unsittlichkeit darf unter keiner Bedingung, der Kinder wegen im Hause geduldet werden.

Damit ein neues Mädchen von Anfang an regelmäßig den täglichen Gang der bestimmten Arbeit genau kennen lerne und bald darin geübt sei, ist es durchaus zu vermeiden, wenigstens in den ersten vierzehn Tagen, Außergewöhnliches, als: Hauptreinmachen des Hauses, Gesellschaften u. dgl. dazwischen treten zu lassen; dies Alles muß vorher besorgt werden, denn es würde dem Anlernen gar zu hinderlich sein. Auch suchen einsichtsvolle Hausfrauen, wenn besondere Arbeiten vorgenommen werden, es zu vermeiden, dieselben durch Störungen, z. B. Einladungen von Gesellschaften, zu erschweren.

Was die Stellung der Hausfrau den Dienstboten gegenüber betrifft, so ist diese von ganz entschiedenem Einflusse auf das häusliche Regiment. Aus ihrem ganzen Thun und Lassen leuchte ein unverkennbares Wohlwollen, ein menschenfreundliches Interesse für dieselben hervor; aber sie hüte sich, daß ihre Untergebenen durch ihr Benehmen zu irgend einer Art von Vertraulichkeit veranlaßt werden könnten. Darum lasse sie sich nicht mit ihnen in Plaudereien und Mittheilungen von Neuigkeiten ein, nichts verletzt so sehr die Autorität. Zeigen wir für eingebrachte Neuigkeiten kein Interesse, leihen Klatschereien nicht unser Ohr, sondern geben deutlich zu erkennen, daß Jeder genug mit sich selbst zu schaffen hat, so werden sie ohne Zweifel bald merken, wie wenig solche angebracht sind.

Die Hausfrau empfange das in den Dienst tretende Mädchen freundlich, doch mit der nöthigen Gesetztheit und mache es ruhig und bestimmt mit seinen Obliegenheiten bekannt. Sollte es sein erster Dienst und dasselbe noch ganz ohne Anleitung sein, so ist es nothwendig, in den ersten Tagen bei jeder Arbeit zugegen zu sein und strenge auf Ordnung und Reinlichkeit zu halten, was indessen vergeblich sein würde, wenn die Hausfrau nicht selbst ein gutes Beispiel bezüglich dieser Eigenschaften giebt. Kleine Unordnungen, welche man übersieht, führen zu größeren und endlich ist nicht mehr dagegen zu wirken.

Die Arbeit *erfahrener* Dienstmädchen betrachte die junge Hausfrau hingegen in den ersten Tagen als nicht gesehen, und zeige ihnen dann verständlich das etwa

verkehrt Gemachte auf eine bessere Weise. Gegen Unordnung und Unreinlichkeit aber sei man strenge und rüge sie gemäßigt sofort, wo man sie erblickt, damit in den ersten Tagen, wo der Wille eines Dienstmädchens am meisten rege ist, die volle und unausgesetzte Aufmerksamkeit darauf gerichtet werde. Hierzu gehört auch, dasselbe von vorn herein an zeitiges Aufstehen, ohne geweckt zu werden, zu gewöhnen, sowie auch daran, sich Morgens sogleich zu waschen, seine Kleidungsstücke ordentlich anzuziehen und einstweilen mit einer Kopfbedeckung an die Arbeit zu gehen. Das Haarmachen geschehe frühzeitig. Nichts ist widerlicher, als wenn ein schmutziges, unordentliches Mädchen mit bloßem, ungemachtem Haar die Morgenarbeit verrichtet.

Wo mehrere Dienstmädchen sind, da theile die Hausfrau nach reiflicher Ueberlegung jedem seine bestimmte Arbeit zu, damit sich nicht Eins auf's Andere verlasse. Vor allem hüte sie sich, durch zu vieles Selbstthun die Dienstmädchen zu verwöhnen. Nimmt man denselben zu viel aus der Hand, so hat man zuletzt alles selbst darin und ist dann übel berathen. Durch gute Eintheilung und Aufsicht läßt sich viel erreichen und will es einmal nicht gehen, wie es sollte, so überdenke man sich die Sache noch einmal und greife sie anders an, wo dann die Uebelstände oftmals gänzlich gehoben werden. Man gewöhne das Mädchen daran, daß es immer an Gesicht und Händen rein gewaschen und reinlich gekleidet sei. Auszurichtende Bestellungen ertheile man klar und deutlich, und lasse sie sich von unkundigen Dienstmädchen wörtlich wiederholen. Bei allen Anordnungen mache die Hausfrau nicht zu viel Worte; sie muß kurz und bündig sein; so wird sie am besten verstanden; auf Berathungen mit den Dienstboten lasse sie sich nicht ein, Einwendungen dulde sie nie, Widerspruch setze sie große Ruhe entgegen, lasse sich nicht zu heftigen Worten hinreißen, lieber, wenn sie nicht Herrin ihrer etwaigen Reizbarkeit oder Heftigkeit werden kann, entferne sie sich rasch.

Auch würde es nicht der Klugheit angemessen sein, den Mann mit jedem kleinen Versehen bekannt zu machen, wohl gar ihn zur Hilfe zu rufen. Sicherlich wird die Hausfrau bei dem Dienstpersonal größere Autorität gewinnen, wenn sie selbst ihm die verdienten Verweise gibt und dabei die Sache bewenden läßt.

Mit Vorwürfen sei sie überhaupt sehr vorsichtig, namentlich bei einem widersprechenden Mädchen; möchten sich solche auf eine schlecht verrichtete Arbeit beziehen, so wird es den stärksten Eindruck machen, wenn sie dasselbe, ohne viel Worte zu verlieren, den geschehenen Anordnungen gemäß, von neuem an's Werk stellt. Ein solches Verfahren wirkt beschämend und wird mehr nützen, als stete Vorwürfe, die nur Widerspruch und häufig auf Unwahrheit beruhende Vertheidigungen herbeiführen. Hiermit darf man ein Dienstmädchen nicht durchlassen, es muß darin kurz gehalten werden und wissen, daß man es durchschaut. Uebrigens ist ein verständiges, ernstes, ermahnendes Wort oftmals von so entschiedener Wirkung, daß ein Mädchen dadurch ganz zur Einsicht gebracht wird und fernerhin zur Zufriedenheit seiner Herrschaft dient. Wenn aber eine von aller Liebloſigkeit freie, verständige und feste Behandlung eine derartige Person nicht stiller und bescheidener macht, dann entlasse man sie lieber, als sich mit ihr auf böse Worte einzulassen. Zum Streiten mit den Dienstboten muß eine Hausfrau es niemals kommen lassen, der Respekt wird dadurch geschmälert und dem ersten Streit wird bald der zweite folgen.

So thöricht es ist, sich das Leben durch unnütze Dienstboten zu erschweren, so darf man doch auch nicht zu eigen sein und nicht zu viel von denselben verlangen; man findet nie Alles vereinigt. Sind die guten Eigenschaften überwiegend, so thut man besser, kleine Fehler zu übersehen, als immer zu tadeln. Durch stetes Tadeln macht man die Dienstboten unlustig und träge. In zwei Sachen jedoch sei die Hausfrau streng: Lügen und offenbarer Ungehorsam müssen nie mit Nachsicht behandelt werden; ein unehrliches Dienstmädchen werde sofort entlassen.

Eine vernünftige gute Behandlung ist neben einem guten Beispiel der einzige Weg, die Dienstboten für sich zu gewinnen und auf ihre Moralität einzuwirken.

Manche Hausfrau ist befriedigt, wenn nur die Arbeit gut verrichtet wird und hat weiter keine Theilnahme für das Mädchen. Wie kann sie da erwarten, daß dasselbe Interesse für sie zeige? Sie sorge immer für das Beste der Dienstboten, richte

die Arbeit so ein, daß ihnen auch noch Zeit für ihre eignen Bedürfnisse bleibt, stehe ihnen rathend zur Seite bei Ankauf von Kleidungsstücken, sorge, daß sie sich immer gut mit Strümpfen versehen, damit sie nicht in Versuchung gerathen, die Strümpfe der Hausfrau zu benutzen. Man zahle ihnen regelmäßig ihren Lohn und halte sie zur Sparsamkeit an. Dabei halte man sie gut unter Aufsicht, daß sie zur bestimmten Zeit zur Ruhe gehen, nicht Abends oder Nachts ohne Erlaubniß fortbleiben, und nicht solche Orte besuchen, wo die Sittlichkeit gefährdet ist. Uebrigens gönne man ihnen gern anständige Vergnügungen, und lasse ihnen so viele Freiheit, wie es die Hausordnung und die gute Sitte erlaubt.

Wo viele Dienstboten nöthig sind, da muß jede Arbeit unter Aufsicht ausgeführt werden, die Hausfrau muß bald hier, bald dort nachsehen und leiten. Die geringste Arbeit geht viel besser von Statten, wenn dabei gedacht wird, was die Dienstboten selten thun; die meisten verrichten ihre Arbeiten gewöhnlich gedankenlos nach alter Weise. In heißen Sommertagen richte man es auf dem Lande so ein, daß sie in den heißesten Stunden im Schatten oder im Hause arbeiten können; überhaupt verlange man nicht, daß sie vom Morgen bis Abend so rasch und eifrig arbeiten sollen, wie man selbst es thun kann wenn man kurze Zeit arbeitet. Arbeiten aber, die nicht ermüden, müssen schnell verrichtet werden; wenn ein gewisser Schlendrian hierbei einreißt, wird er bald zur Gewohnheit und ist der Hausordnung hinderlich.

Das Verschließen der größeren Vorräthe ist sehr zweckmäßig; man weiß dann immer genau, was man gebraucht und giebt den Dienstboten keine Gelegenheit zu Veruntreuungen. Kleinere Vorräthe für den täglichen Gebrauch müssen natürlich für die Köchin stets zur Hand sein, da sie sonst keine sorgfältig bereitete Mahlzeit auf den Tisch bringen kann. Heißt es: „Hier hast Du so und so viel Butter zu dem Gericht," „so viel Zucker," „so viel Mehl u. s. w." und verschließt man den Rest der Vorräthe, so daß die Köchin verhindert ist, an dieselben zu gelangen, so wird selten die Mahlzeit nach Wunsch sein; denn auch die erfahrenste Hausfrau kann im Voraus nicht so genau beurtheilen, welches Quantum dieses oder jenes Bestandtheils zu der Herrichtung nöthig ist. Selbstredend muß die Köchin auf etwaigen unrichtigen oder verschwenderischen Gebrauch eines oder des anderen Artikels aufmerksam gemacht werden, und nach der Mittagsmahlzeit den Schlüssel abliefern. Wenn viele Dienstboten gehalten werden, und es wird für diese allein gekocht, so hat die Hausfrau diese Mahlzeiten ganz besonders in ihre Obhut zu nehmen. Wer arbeitet, soll auch essen; auch Genuß vom Essen haben und genug zur Sättigung.

Auch für gute Betten und gesunde Schlafräume der Dienstboten sorge die Hausfrau, so viel es in ihrer Macht steht. Sie halte die Dienstmädchen an auch hier, wie in anderen Räumen, die größte Reinlichkeit zu beobachten, täglich zu lüften, zu kehren, wöchentlich zu schrubben u. s. w. Sie sorge für reine Bettwäsche, Handtücher, einen Spiegel, Kleiderhaken und sonst nothwendige Vorrichtungen.

Erfüllt die Frau so ihre Pflichten gegen die Dienstboten und giebt ihnen selbst ein gutes Beispiel, so hat sie viel mehr Recht, sie auf ihre Pflichten hinzuweisen, als wenn sie selbst sich, bald dieses, bald jenes zu Schulden kommen läßt. Gute Dienstboten werden dann auch danach streben, die Zufriedenheit der Herrschaft zu gewinnen.

Gute rechtschaffene Dienstmädchen sind eine ehrenwerthe Stütze der Hausfrau, sie erweisen sich treu, lassen sich weder durch Furcht von ihren Mitgenossen, noch durch Geschenke zu irgend einer Untreue verleiten, auch vermeiden sie den Umgang mit solchen Leuten die sie zum Abtragen anreizen, wie das so häufig geschieht. Sie halten es aber nicht nur für Unrecht, der Herrschaft das Geringste von ihrem Hab und Gut zu entwenden, sondern sie beherzigen es auch, daß derselben durch Trägheit und Nachlässigkeit Zeit und Vortheile geraubt werden, worin eine eben so große Untreue besteht, als im Entwenden ihres Eigenthums. Sie machen ihrer Herrschaft das Regiment nicht durch Ungehorsam schwer, sondern üben ihr Gebot eben so getreu hinter ihrem Rücken, als vor Augen. Sie geben sich Mühe und suchen eine Ehre darin, alle ihre Pflichten und Arbeiten zur Zufriedenheit der Herrschaft pünktlich zu üben und auszuführen, sich immer mehr nützlich und brauchbar zu er-

weisen und den Wohlstand ihrer Herrschaft fördern zu helfen. Darum verschlafen sie die frühen Morgenstunden nicht, stehen vielmehr ungeweckt zeitig auf, sich hierbei auf die Schelle der Hausfrau zu verlassen, wäre beschämend für sie. Darum lassen sie auch nicht das Geringste von dem, was unter ihrer Hand ist und was zum Nutzen für Menschen und Vieh gebraucht werden kann, verderben und verkommen. Darum weigern und schämen sie sich keiner Arbeit, welche die Herrschaft sie zu verrichten heißt, auch dann nicht, wenn sie lästig auszuführen ist. Ein guter Wille macht die Arbeit leicht. Der ekelhaften und verächtlichen Gewohnheit des Naschens geben sie sich nicht hin, sind nicht neugierig, horchen nicht, was die Herrschaft mit einander spricht, wie es bei solchen Dienstboten geschieht, welche ein böses Gewissen zum Horchen treibt; sie plaudern nicht aus dem Hause, viel weniger äußern sie sich nachtheilig über ihre Herrschaft: denn die Ehre der Herrschaft ist ihre eigene. Sie sind bescheiden, ehrerbietig und freundlich gegen sie und beweisen ihr Vertrauen. Sie bleiben in allen Stücken bei der Wahrheit; es ist ein schöner Ruhm, wenn die Herrschaft sagen kann, ich darf mich auf das Wort meiner Dienstboten verlassen. Darum helfen sie sich nicht mit Lügen aus, gestehen lieber ein Versehen und nehmen lieber eine Zurechtweisung mit Bescheidenheit hin, als sich mit Unwahrheiten durchzu helfen. Auch trotzen sie nicht, selbst dann nicht, wenn sie glauben könnten, daß ihnen einmal Unrecht geschehen wäre.

Rechtschaffene Dienstboten betragen sich sittlich, sie führen keine unschicklichen Redensarten, unter keiner Bedingung in Gegenwart von Kindern, sie schonen deren Unschuld in jeder Weise, erlaubte Wünsche aber gewähren sie den Kindern gern.

Denjenigen Personen, welche über sie gestellt sind, zollen sie Achtung und Gehorsam. Gegen ihre Mitgenossen sind sie verträglich, helfen sich gern untereinander, wenn sie mit der eignen Arbeit fertig sind; sie streben nicht danach, sich einander zu verkleinern oder zu verleumden. Sehen sie aber eine Untreue, so machen sie die Herrschaft auf solche aufmerksam.

Ein solches treues Dienen gereicht nicht nur zum Wohle der Herrschaft, sondern der größte Gewinn geht für die Dienstboten selbst daraus hervor. Sie gewinnen dadurch die Achtung der Herrschaft, Theilnahme und Wohlwollen der ganzen Familie, wodurch sie sich ihren Dienst erleichtern und ihre Arbeiten mit Freuden erfüllen.

Wohnzimmer.—Reinigen und Putzen der Möbel.

Das Vorhaus.—Die Halle.

Nach dem Flur oder Vorhaus wird von Fremden die Hausfrau beurtheilt. Fehlt an der Treppe oder vor der Hausthür die nöthige Vorrichtung zum Reinigen der Füße, wird erstere nicht rein gehalten, steht oder liegt im Vorhause oder Gang dies und jenes herum, was nicht dahin gehört, so läßt solches unmöglich auf eine ordnungsliebende Hausfrau schließen. Im Vorhause darf niemals das Geringste, wie man zu sagen pflegt, aus der Hand hingelegt werden, was den Dienstmädchen streng anempfohlen werden muß. Die Einrichtung hängt vom Stande und den Verhältnissen ab; doch wie es auch sei, Pünktlichkeit darf man nicht darin vermissen. Das Abstäuben der Decken und Wände, das Reinhalten des Fußbodens, der Holzbekleidung und Fenster muß hier eben so wohl wie in den Zimmern beachtet werden.

Das Wohn- und Eßzimmer.

Bei der Einrichtung des Hauses werden meistens die besten und freundlichsten Zimmer für Gesellschaftszimmer bestimmt, und zu Wohn- und Schlafräumen begnügt man sich mit engen, wohl gar feuchten Gemächern. Das aber ist für die Gesundheit sehr nachtheilig. Das Zimmer, in dem die Familie den größten Theil des Tages zubringt, verdient neben den Zimmern des Hausherrn die meiste Berücksichtigung. Wenn auch hübsche, freundliche Besuchszimmer (Parlors) sehr angenehm sind, so kommt es dabei doch auf eine gesunde, freundliche Lage weniger an. Trockne Wände, Höhe und Räumlichkeit sind wünschenswerth. Die Ausstattung sei dauerhaft, einfach und geschmackvoll. Tapeten, Teppich, Tischdecken, Möbelbezüge müssen in den Farben harmoniren. Ein Büffet zur Aufbewahrung des täglichen Eßgeräths, der Löffel, Gläser, Tassen, Kannen, des Tischtuchs und der Servietten ist sehr bequem, doch ersetzt in Ermangelung desselben ein Schrank ein solches. Auch ist ein kleiner Nebentisch sehr zweckmäßig, um ihn zum Gebrauche leicht hinstellen zu können, wo man ihn haben will.

Doch, wie die Ausstattung auch sei, a einem lasse es die Hausfrau im Wohnzimmer nicht fehlen; nämlich an einem zweckmäßig eingerichteten Nähtisch. Es sei darin verschiedenes Nähgarn, Zwirn, Seide, Band, Haken und Oesen, Näh- und Stopfnadeln, Fingerhut, Scheere, Trennmesser. Ein kleines Fach sei mit Knöpfen verschiedener Art versehen, einem starken Zwirnsfaden in dicker Nadel, um dem Mann bei kleinen Verlegenheiten, etwa einem abgerissenen Knopfe, schnell aushelfen zu können. Hier wäre es vielleicht nützlich, zu bemerken, wie ein Knopf angenäht werden muß. Ein starker, leinener, nicht baumwollener oder seidener Faden, welcher bei dem Annähen nicht zu stark angezogen werden darf, gehört dazu; zwischen Stoff und Knopf muß ein kleiner Raum bleiben, den man zuletzt durch festes Umwickeln ausfüllt, wo denn der Faden an der linken Seite ganz festgenäht werden muß. Um Ordnung im Nähtisch halten zu können, ist es nothwendig, denselben zu verschließen und den Schlüssel nicht stecken zu lassen. Ein kleiner Korb zur Aufnahme der Fädchen und Läppchen ist sehr dienlich, da dann der Teppich rein bleibt.

Höchst unpraktisch ist es, das Wohnzimmer mit Stickereien und Nippsachen zu überladen; eine solche Ueberfüllung macht es zu einem ungemüthlichen Aufenthalt; man sollte gerade dieses zu einem recht bequemen, wohnlichen und freundlichen Aufenthaltsort gestalten, was mehr oder weniger in jeder Lage geschehen kann. Ein lieblicher Zimmerschmuck sind immer einige schöne, gut gepflegte Blumen auf

Blumenständern und Tischchen, Blatt- und rankende Gewächse auf Consolen und Postamenten. Bilder wähle man zu einander passend; hänge z. B. nicht Genrebilder und Bilder, die Scenen aus dem Leben Christi oder dergleichen darstellen, untereinander. Bei Goldrahmen sehe man darauf, daß diese mit einem feinen Firniß überstrichen sind, damit der Fliegenschmutz feucht abgeputzt werden kann. Auch hat man bei dem Aufhängen Rücksicht darauf zu nehmen, daß das Licht auf die Lichtseite des Bildes falle. Den Spiegel hänge oder stelle man so auf, daß die Sonne nicht darauf wirke, weil diese das Queckfilber angreift und dadurch das Glas blind und fleckig wird.

Ein kleiner Wandkorb für ein Abputztuch, ein kleiner feiner Haarbesen zum Abbürsten der Tischdecken, ein Federbesen u. a. m. sollte in keinem Wohnzimmer fehlen.

Wie angenehm ist es für einen thätigen, einsichtsvollen Mann, wenn derselbe in ein gemüthliches, freundliches, einfaches Wohnzimmer tritt, dessen Hauptschmuck zu jeder Zeit Ordnung und Sauberkeit ist!

Das Studir- oder Schreibzimmer des Mannes.

Wo des Mannes Beruf es erfordert, da sei vor allem für ein freundliches, helles, bequemes und ruhiges Studir- oder Schreibzimmer gesorgt, was bei geistiger Thätigkeit oder bei Rechnungswesen so unumgänglich nothwendig ist. Um keine Störungen zu veranlassen, wird die rücksichtsvolle Gattin solchen Raum niemals für häusliche Verrichtungen beanspruchen, selbst nicht, wenn des Mannes Güte es gestatten würde. Ueberhaupt kann sie ihm nicht besser ihre Liebe beweisen, als wenn sie Sorge trägt, vorkommende Störungen, z. B. Kindergeräusch, Singen, Tanzen und Springen, sowie auch Unterbrechungen und namentlich für ihn lästige und zeitraubende Besuche möglichst fern zu halten, ganz besonders am Morgen, da in solchen ruhigen Stunden der Geist am meisten befähigt und zum Schaffen aufgelegt ist. Und gewiß wird dies der Hausfrau in den meisten Fällen möglich sein, wenn sie gewöhnliche Bestellungen annimmt, um sie ihrem Manne zur passenden Stunde mitzutheilen, oder eine gelegenere Zeit zum Wiederkommen bestimmt. Solche Fürsorge hat den größten Einfluß auf die Stimmung des Mannes und wird eine unverkennbare Rückwirkung auf das häusliche Leben ausüben.

In gleicher Weise kann die Hausfrau sich noch in einem anderen Stücke um ihren Mann verdient machen — es betrifft die Sorge für das Reinigen des Studirzimmers. Niemals darf diese Arbeit den Dienstmädchen überlassen werden, da solche keinen Begriff davon haben, welche Verlegenheiten daraus entstehen können, wenn Bücher und Schriften durcheinander gerathen, wohl gar Notizen und Papiere verloren gehen. Darum scheuen die Männer nichts so sehr, als Aufräumen und Reinmachen in ihrem Studirzimmer und das mit vollem Recht. Die Hausfrau lasse das Reinigen in Abwesenheit des Mannes vornehmen, aber nicht anders, als in ihrem steten Beisein, weshalb sie sich nicht abrufen lassen darf.

Unter keiner Bedingung darf die Hausfrau den Schreibtisch einer anderen Hand anvertrauen; sie muß es als einen Liebesdienst betrachten, und von der Ansicht ausgehen, daß sie ihrem Manne dadurch Verlegenheiten erspart; sie putze selbst von jedem Buch, von jedem Blatt den Staub, merke sich genau die Stelle, wo es lag und lege es wieder auf denselben Platz. Sie darf nicht versuchen, die Papiere zu ordnen, sie würde sicherlich keinen Dank ernten. Ist alles vom Staube befreit, so bedecke man den Schreibtisch mit einem großen Tuche, damit bei geöffneten Fenstern die Papiere rein bleiben und nicht durcheinander fliegen.

Hat der Mann sich überzeugt, daß seine Frau sorgsam verfährt, so wird es ihm gewiß angenehmer sein, wenn er seine Sachen rein und frei von Staub vorfindet. Er fühlt sich behaglich und die Arbeit geht ihm dann noch einmal so schnell als sonst von Statten. Auch werden durch eine solche Handlungsweise seitens der Frauen solche Männer, denen Reinlichkeit und Ordnung eben kein Bedürfniß war, mehr und mehr Sinn dafür gewinnen.

Das Schlafzimmer.

Vor Allem wähle man zum Schlafzimmer ein vollständig trocknes, geräumiges Zimmer, wobei ein Fenster nach der Morgenseite erwünscht sein würde. Das Schlafen in feuchten Räumen ist sehr ungesund, Luft, Trockenheit, Licht ist ein Haupterforderniß. Die Bettstelle stelle man so, daß weder Zugluft vom Fenster noch von der Thür dahin gelangt, auch darf das Kopfende der Augen wegen nicht einem sonnigen Fenster gegenüber sein. Wie die frische Luft im Freien die Gesundheit stärkt, ebenso zuträglich ist sie auch in den inneren Räumen, darum versäume man nicht das Lüften, schließe aber im Herbst und Winter vor Sonnenuntergang die Fenster. Daß die Ausdünstung von Blumen im Schlafzimmer schädlich ist, ist schon an anderer Stelle besprochen.

Um die für das Schlafzimmer unumgängliche Reinlichkeit aufrecht erhalten zu können, ist es am nützlichsten, den Fußboden nicht mit einem großen Teppich zu belegen, sondern denselben anstreichen oder poliren zu lassen, und kleine Teppiche, die jeden Morgen aufgenommen werden können, vor die Betten zu legen. Ein Teppich darf, wenn er nicht zu schnell verbraucht sein soll, nur wöchentlich ein Mal gekehrt werden; ein angestrichener oder polirter Fußboden kann jeden Morgen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, was die Luft ungemein verbessert. Der täglichen Besorgungen im Schlafzimmer giebt es vielerlei, doch wird ein geübtes, gewandtes Mädchen bald mit dem Ganzen fertig werden.

Nachdem die junge Hausfrau, ehe sie das Schlafzimmer verläßt, aufgeräumt hat, so daß nichts darin umher liegt, lasse sie vor dem Frühstück die Betten ablegen, damit solche täglich gelüftet werden. Ist die Witterung weder feucht noch nebelig, so geschehe das Lüften bei geöffneten Fenstern; anderenfalls und bei strenger Winterkälte ist es besser, die Betten bei geschlossenen Fenstern abzulegen, weil sonst Feuchtigkeit und viel Kälte sie durchdringt. Die Hausfrau halte streng darauf, daß das Dienstmädchen vor dem Ablegen sich Hände und Arme mit Seife rein wasche und eine im Schlafzimmer hängende weiße Bettschürze mit daran befindlichem Latz umbinde, ehe es an's Werk geht. Vorab nimmt das Dienstmädchen die Bettteppiche weg, damit es sich nicht darauf stelle, schüttelt solche außerhalb des Fensters aus und legt sie zusammengeschlagen so lange bei Seite, bis dieselben nach dem Kehren wieder auf ihren Platz kommen. Dieselben in's Fenster zu hängen, wie es häufig geschieht, bewirkt nur ein Verbleichen der Farben. Ist kein Bettschemel im Schlafzimmer, so setze man zwei Stühle zum Ablegen der Betten nebeneinander an's Fenster, nehme die Bettdecke der Länge und dann der Breite nach glatt zusammen und lege sie ordentlich auf die bemerkten Stühle. Ebenso geschieht es mit dem Ober- und Unterbetttuch. Zum Auflockern der sämmtlichen Kissen und Pfühle greife man bei den Ecken derselben kreuzweise einige Male hinein, lockere dann auch die untere Seite auf gleiche Weise, streiche die Federn glatt und lege die Kissen, also behandelt, eins nach dem andern ab. Ein Unterbett wird ebenso wie die Kissen aufgelockert und zum Lüften auf zwei andere Stühle oder über die Bettlade gelegt. Die Matratze wird darin aufrecht gestellt.

Sind zwei Dienstmädchen da, so lasse die Hausfrau nach dem Frühstück, andernfalls nach der ersten Küchenarbeit, das Schlafzimmer in Ordnung bringen. Zu dem Zwecke wird der für das unreine Wasser im Schlafzimmer bestimmte Eimer (am besten ist derselbe von Eisenblech) mit hinein genommen, ebenso ein zweiter reiner Eimer mit klarem Wasser, eine Seifenbürste und zwei Waschtücher, wovon das zweite, damit es nicht verwechselt werde, von abstechender Farbe sei. Das Zulegen des Bettes muß sich nach der gewohnten und gewünschten Lage richten, jedes Stück werde indessen gerade und glatt aufgelegt. Die Unterlage, sei es eine Matratze oder ein Unterbett, muß jeden Morgen umgekehrt werden. Bei letzterem ist es eine Hauptsache, die Federn gleichmäßig zu vertheilen und sowohl die Rück- als Vorderseite etwas unterzustecken, wodurch es eine bequeme Lage wird. Den Pfühl lege man an's Kopfende und die Unterkissen dahin, wo sie gewünscht werden. Indem letzteres geschieht, wird häufig von den Bettmacherinnen aus Gewohnheit derb auf jedes Stück geklopft, wodurch aber das frühere Auflockern benachtheiligt

wird. Das Unterbetttuch, welches nicht mit dem Oberbetttuch verwechselt werde, legt man so auf, daß die rechte Seite, gleichwie der breite Saum nach oben kommt und steckt es dann von allen Seiten glatt ein. Beim Kopfkissen werden die Federn größtentheils nach oben geschüttelt, die offene Seite wird nach der Wand hin gelegt, oder sie wird nach unten gekehrt und der Saum untergeschoben. Zum gleichmäßigen Verschleiß der Kissenzüge dient es, eine Woche den Namen nach oben und die andere Woche nach unten zu legen. Das Oberbetttuch bringe man so darauf, daß sowohl die linke Seite als auch der breite Saum und die überflüssige Länge nach oben kommt. Nach dem Auflegen der Bettdecke wird der obere Theil des Betttuches darüber gedeckt, dann ein wenig über die Decke hinausgelegt und dieselbe nach den Seiten hin glatt eingesteckt. Ein gut, bequem und ordentlich gemachtes Bett beweist Geschick und Ordnungssinn.

Nach dem Bettmachen gieße das Mädchen alles unreine Wasser in den dazu bestimmten Eimer, in dem anderen reinige sie die Waschschüsseln, Seifennäpfe etc. und trockne diese Gegenstände mit dem reinen Tuche. Das Nachtgeschirr wird von innen und außen mit dem zweiten Tuche über dem unreinen Eimer ausgewaschen und ausgetrocknet; hat man einen Porzellaneimer neben dem Waschtische stehen, um gebrauchtes Waschwasser hineinzugießen, so wird auch dieser gereinigt. Hiernach wird der Fußboden gewischt, wie später bezeichnet werden wird. Bei nicht angestrichenem Fußboden, werden zuletzt etwa vorkommende Schmutzflecken mit der Bürste vorgenommen und dann die Möbel abgewischt. Dann ist noch reines Wasch- und Trinkwasser zu besorgen, welches am Abend mit frischem zu wechseln ist. Falls ein Teppich im Schlafzimmer liegt, lasse man die Geschirre im Gange oder im Badezimmer reinigen, sonst taugt das Hinaustragen nicht, weil sehr leicht etwas dabei zerstoßen wird. Vom Teppich müssen jeden Morgen alle auf demselben liegenden Gegenstände entfernt werden. Ist die Hausfrau im Besitz eines Gartens, so muß das Mädchen daran gewöhnt werden, den Schmutzeimer über der Düngergrube auszugießen, und ihn dann zu reinigen. Auch werde jedes Mal der andere Eimer sammt den Waschtüchern, welche Dinge nur für das Schlafzimmer benutzt werden müssen, ausgewaschen und an den bestimmten Platz gebracht. Ueber das Kinderzimmer ist schon im vorigen Theil gesprochen und wird darauf hingewiesen.

Gesellschaftszimmer.

Von den Vermögens- und Standesverhältnissen einer jeden Familie ist natürlich die Ausstattung der Gesellschaftszimmer abhängig. Bei hinreichenden Mitteln ist es nicht schwierig, eine hübsche Einrichtung zu treffen, bei welcher Möbel und Kronleuchter, Bilder und die sonstigen Gegenstände mit einander harmoniren.

Den angenehmsten Eindruck auf die Gäste macht jedenfalls eine solche Ausstattung und Bewirthung, welche nicht Stand und Mittel des Gastgebers übersteigen. Auch bei geringeren Mitteln kann die Einrichtung des besseren Zimmers ganz freundlich und hübsch sein, Geschmack und Leichtigkeit in der Anordnung dessen, was uns zu Gebote steht, ist immerhin die Hauptsache. Und dazu bietet uns ganz besonders, wie es schon beim Wohnzimmer bemerkt ist, eine hübsche Ausstattung von Blumen die Hand. Bringt die Hausfrau eine angemessene Bewirthung, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit und wo möglich eine angenehme und belebende Unterhaltung damit in Verbindung, so möge man fragen, was fehlt, um sogar etwas verwöhnte Gäste zu befriedigen?

Hinsichtlich der Sorge, das Gesellschaftszimmer lange hübsch zu erhalten, sei die junge Hausfrau auf Folgendes aufmerksam gemacht. Nach einer Herrengesellschaft öffne man behufs Entfernung des Cigarrenrauchs beide Ofenthüren. Am folgenden Tage werde das Zimmer sogleich wieder in Ordnung gebracht und das Niederlassen der Rouleaux nicht versäumt, damit die Farben nicht von der Sonne verbleichen und die Vorhänge nicht vor der Zeit mürbe werden.

Logir- oder Fremdenschlafzimmer.

Zum Logirzimmer als ein solches, das nur zeitweise gebraucht wird, wählt die Hausfrau gewöhnlich eben nicht das beste. Betten aber sind eben so sehr als Leinwand geneigt, Feuchtigkeit aus der Luft aufzunehmen, die ganz besonders im Winter in Zimmern vorhanden ist, welche der Sonne entbehren und selten gebraucht werden. Darum ist es gegen den Gast unsere erste Pflicht, in kalter und feuchter Jahreszeit die Betten in bemerkten Fällen nebst den Betttüchern und Bezügen vor dem Gebrauche am Ofen ganz gehörig nachzutrocknen und wo möglich das Zimmer zu erwärmen. Wird diese Vorsicht nicht angewandt, so kann, wie die Erfahrung es öfter gelehrt und wie die Verfasserin vor kurzer Zeit in einem Badeort an sich selbst erfahren hat, in einer einzigen Nacht bei dem Schlafen im feuchten Bettzeug der Grund zu langwierigen, lebensgefährlichen Krankheiten gelegt werden. Darum wolle die junge Frau solche Vorsicht nicht unberücksichtigt lassen, sie kann auf keine Weise besser für den Gast sorgen und demselben ihre Gastfreundschaft beweisen.

Uebrigens sei das Fremdenschlafzimmer reinlich und nett, und alles vorhanden, was hineingehört und zur Bequemlichkeit des Gastes dient. Der Waschtisch sei mit Handtuch, Seife, Waschwasser, Kamm und Haarbürste, der Nachttisch mit dem Nachtgeschirr, Trinkwasser, Licht und Zündhölzern versehen. Auch vergesse man nicht, die Läden zu schließen.

Nach diesen Ordnungen hat die Hausfrau selbst nachzusehen, ob Alles ihren Wünschen gemäß ausgeführt ist. Ueber das Schlafzimmer der Dienstboten wurde bereits unter dem Abschnitte Behandlung der Dienstboten gesprochen.

Das Reinigen und Putzen der Möbel.

Nur wenige Mädchen verstehen sich auf diesen Theil ihrer Arbeit und es bedarf oft einer recht langen Zeit, ehe sie dieselbe erlernen, auch wenn sie gute Anleitung haben. Zur Erleichterung derselben sind hier einige Vorarbeiten angeführt.

Zuerst müssen die Tischdecken mit reinen Händen ausgeschlagen, glatt zusammengelegt und sammt solchen Dingen, die besonders vor Staub bewahrt werden müssen, als: gepolsterte Stühle, Bücherbretter u. s. w. gut zugedeckt werden. Bei einem festliegenden Teppich muß vor dem Putzen des Ofens die Stelle rings um denselben mit einem alten Stück Teppich oder Papier bedeckt werden.

Reinigen der Ofenröhre. Von Zeit zu Zeit muß die Röhre des Ofens gereinigt werden. Das Reinigen sollte im Freien geschehen. Mit besonderer Vorsicht ist die Röhre vom Ofen zu entfernen, damit der leichte Ruß sich nicht im Zimmer verbreite. Der Aschbehälter sollte jeden Morgen ausgeleert werden, und muß das Dienstmädchen angehalten werden, die nöthige Sorgfalt zu beobachten, daß keine Asche umherfliegt und umhergeworfen wird.

Putzen der eisernen Oefen. Dazu gehört eine steife Ofenbürste und glänzende Schwärze, die sich mit den Fingern zerdrücken läßt, und etwas fettig anzufühlen ist mit Kaffee oder Wasser nicht zu dünn angemengt. Ist der Ofen rostig, so reibe man ihn vorher an den rostigen Stellen mit Petroleum und scheure dann mit Steinkohlenasche den Rost weg, oder man nehme Sandpapier. Auch das Reiben mit einer Zwiebel nimmt den Rost weg. Zum Putzen nehme man etwas von der angemengten Ofenschwärze, der ein bischen Ofenlack oder auch Glanzwichse zugesetzt werden kann, thue sie auf einen wollenen Lappen, reibe einen Theil des Ofens damit ein, und bürste immer und so lange, bis die Stelle vollständig glänzend erscheint. Ist der ganze Ofen und auch die Röhre so gebürstet, so wird mit einer zweiten Bürste noch einmal derb darüber gebürstet. Die blanken nicht geschwärzten Theile des Ofens werden mit etwas Seife und feiner Steinkohlenasche oder Sand trocken rund gescheuert, und zuletzt mit Strohpapier nachgerieben, so auch Schaufel, Stocheisen und Haken.

Abstäuben der Wände und Vorhänge. Das Abstäuben der Wände und Zimmerdecken wird bei einer Hauptreinigung mit einem nur dazu dienenden runden Wandbesen mit langem Stiele strichweise ohne eine Stelle zu übergehen, vorgenom-

men, indem man mit dem Besen leicht darüber hinfährt und die Fenster öffnet. — Um aus den Vorhängen den Staub zu entfernen, nehme man sie aus den Haltern, fasse sie mit reinen Händen unten glatt an und wehe bei offenem Fenster den Staub hinaus; dann bringe man sie wieder in dieselben Falten und stecke die untersten Säume mit Nadeln etwas in die Höhe, damit sie beim Reinigen des Fußbodens nicht beschmutzt werden.

Legen und Reinigen der Teppiche. Man lasse die Teppiche nicht fest nageln, sondern versehe sie in Entfernung von 4—6 Zoll mit kleinen Ringen, um sie hinter eingeschlagenen Stiftchen festhaken zu können. Sie können dann leichter herausgenommen und geklopft werden, was zum Erhalten dient und weniger Staub verursacht. Eine dünne Unterlage von ganz kurzem, trocknem Heu oder mehren Lagen Zeitungspapier dient auch sehr zum Schonen und nimmt den Staub auf. Beim Kehren der Teppiche benutze man feuchte Theeblätter, oder feuchtes Papier indem man nur leicht über den Teppich hinfährt, es darf nicht täglich geschehen, doch muß das darauf Liegende jeden Morgen aufgesucht werden. Das Ausklopfen muß mäßig geschehen, am besten auf einem Rasenplatze, oder über einer abgerundeten Latte aufgehängt mit einem Ausklopfer. Beim Legen von Wachstuchteppichen lasse man die einzelnen Streifen, nachdem sie hübsch egal geschnitten sind, mit einem untergelegten schmalen Streifen Zeug zusammenleimen. Das Reinigen geschieht mit einem reinen weichen Aufnehmer und kaltem Regenwasser, und wird nachdem mit trocknen Tüchern nachgerieben.

Fegen (Kehren) des Fußbodens. Wird von den wenigsten Dienstmädchen in richtiger Weise besorgt. Wie oft werden die Winkel nicht gekehrt, oder ist das ganze Zimmer von einer Staubwolke verdunkelt, was durch das rasche Aufheben des Besens entsteht.—Zuerst kehre man rings im Zimmer herum unter Sopha, Commode, u. s. w. mit einem Handstäuber allen Staub vor, fange dann an einer Ecke an und nehme oft den Staub auf die Kehrichtschaufel, entferne jedes leichte Möbel von seinem Platz und übergehe keine Stelle. Sollten Wasserflecken auf dem Fußboden sein, so fege man nicht darüber hin, es würden bleibende Flecken entstehen und auch der Besen würde schmutzig werden. Darauf kehre man zum zweiten Mal, es darf nicht das Geringste liegen bleiben. Um das Stäuben zu vermeiden, kann der Fußboden vor dem Kehren mit feuchtem Sand, Sägespähnen u. s. w. bestreut werden. Der Staubbesen muß manchmal gereinigt und der Stiel abgescheuert werden.

Ausklopfen und Putzen des Sophas und der Polsterstühle. Vorsichtig mit einem flachen Ausklopfer — oder auch einem flachen hölzernen Lineal — geklopft, mit weicher Bürste der Staub entfernt und mit einem sehr reinen Schwamme, der oft in Regenwasser getaucht und tüchtig ausgedrückt wird, nachgewischt. Um einen alten Ueberzug von Pferdehaar oder Wollstoff wieder aufzufrischen, gieße man etwas Spiritus zu Regenwasser und wische mit einem Schwamm nach vorherigem Entfernen des Staubes, die Polster ab. Ein Ueberzug von Ledertuch kann mit Wasser und Seife gereinigt werden. Zum Auffrischen eines mit Pferdehaar- oder schwarzem, grau gewordenen Wollstoff, überzogenen Sophas, benutze man folgendes Färbemittel: Blauholz in Regenwasser 24 Stunden eingeweicht, durchgeseiht, das gefärbte Wasser mit einem Stückchen Seifenwurzel zum Kochen gebracht, bis auf die Hälfte verkochen lassen, nochmals durchgeseiht und mittels eines Läppchens über das Sopha gestrichen; nach dem Trocknen noch einmal wiederholt. Sollte es abfärben, so überstreiche man es mit einer ganz schwachen Gummiauflösung.

Putzen der Möbel. Dies geschieht durch kreisförmiges trocknes Abreiben mit einem Stück dazu bestimmten Fensterleder, nachdem vorher mit einem weichen Tuch der Staub abgewischt ist. Man hauche die Stellen, wo der Glanz fehlt, an und reibe mit glatter Fläche. Die Flecken werden durch einige Tropfen Regenwasser entfernt und dann wieder tüchtig abgerieben. Beim Abputzen der Tische muß die Wand geschont werden; es ist daher zu empfehlen, dieselben von der Wand abzurücken. Weiße Flecken, die auf Tischen durch darauf gestellte heiße Speisen entstehen, verschwinden, wenn man sie mit Oel bestreicht, einige Tropfen der Mixtura balsamica oliosa auf ein Läppchen gießt und den Flecken damit bestreicht.

Auffrischen polirter Möbel. Man reibe mit einem Stück alter, weicher, glattgefaßter Leinwand mit etwas Terpentinspiritus stark und so lange bis Glanz entsteht, und polire mit einem trocknen Tuche nach. Bei gefirnißten Möbeln nehme man anstatt des Terpentinspiritus gekochtes Leinöl, jedoch nur in mäßiger Quantität.

Putzen der Spiegel. Präparirte Kreide wird mit einem reinen weichen Läppchen auf das Spiegelglas gerieben; wenn trocken, wird es mit einem Tuche klar gerieben.

Reinigen des Anstrichs an Fenster und Thüren. Man vermeide die Seife, nehme nur ein wollenes Läppchen und warmes Regenwasser, wasche ihn nochmals mit reinem Wasser ab und trockne dann mit einem Putzleder. Etwaige Flecken, die nicht gewichen, schaffe man mit präparirter Kreide weg, wie in dem vorigen Abschnitt bemerkt worden ist. Ist indeß der Anstrich zu schmutzig, so gieße man zu einem Eimer voll Regenwasser einen Eßlöffel voll Terpentinspiritus und einen Eßlöffel voll Salmiakspiritus. Bei dem Reinigen der Thüren fange man stets von unten an, da sonst Streifen entstehen, die sich nicht leicht entfernen lassen.

Fensterputzen. Sind die Rahmen gereinigt, so verfahre man bei dem Putzen der Scheiben, wie es bei dem Putzen der Spiegel angegeben ist. Oder man nehme weiches Wasser zum Abwaschen und reibe das Glas mit einem in reinem weichen Wasser stark ausgerungenen Fensterleder trocken. Einige Tropfen Benzin zum Nachreiben erhöhen den Glanz. Man wasche die Fenster nicht, wenn die Sonne darauf scheint.

Das Schrubben eines nicht angestrichenen Fußbodens. Sind Fettflecken auf dem Fußboden, so müssen diese vorab entfernt werden. Man gieße etwas Terpentinöl auf den Fleck, nehme das Fett, das augenblicklich an die Oberfläche zieht, mit einem Messer weg und wasche so schnell wie möglich den Flecken mit Wasser ab, weil sonst durch das Terpentinöl ein neuer Flecken entsteht; bei älteren Flecken bedarf es der Wiederholung dieses Verfahrens. Bei härterem Holze bestreiche man Abends vorher die Flecken mit Schmierseife und scheure sie den anderen Morgen mit Steinkohlenasche oder Sand und heißem Wasser ab. Sind die Flecken entfernt, so setze man die leichteren Möbel hinaus oder an eine Seite des Zimmers, und schrubbe die Dielen der Länge nach mit weichem Wasser, und wische sie aus einem zweiten Eimer mit Wasser nach; dann nehme man Seifenwasser und weißen Sand und schrubbe sie der Länge und Quere nach. Das Aufnehmen geschieht mit einem reinen Schrubbtuch, das oft in Wasser ausgewaschen wird; das Wasser muß häufig gewechselt werden. Nachdem werden die Fußleisten von den angespritzten Tropfen gereinigt, und der Fußboden mit einem um den Schrubber gewickelten Schrubbtuche so trocken, als möglich gemacht. In Schlafzimmern darf das Schrubben nur Morgens geschehen. Man gehe nicht in das Zimmer, so lange es naß ist, da jede Fußspur nachher zu sehen ist; auch stelle man keinen Eimer mit eisernen Bändern bei dem Schrubben auf die Dielen, die dadurch entstehenden Kreise lassen sich nur durch Abhobeln wieder entfernen.

Man kann einen sehr schmutzigen Fußboden auch mit Schmierseife, Sand und heißem Wasser scheuern, indem man sich auf die Knice legt, einen Strohwisch mit beiden Händen so lange auf den Dielen hin und her scheuert, bis sie rein sind und sie so lange abwäscht, bis sie klar sind. Auch mit feuchtem Sande dick bestreut und ohne Wasser derb geschrubbt, giebt dem Fußboden, nachdem der Sand weggefegt ist, ein bedeutend reineres Aussehen.

Aufwischen eines angestrichenen Fußbodens. In manchen Häusern wird statt des Kehrens jeden Morgen gewischt, wodurch kein Staub entsteht. Es wird zu diesem Zwecke ein wollenes Schrubbtuch in klarem Wasser möglichst trocken ausgerungen um einen Schrubber gewickelt und zweimal der Fußboden an allen Stellen abgewischt, es darf keine Stelle übergangen werden.

Bohnen des Fußbodens. Ein weißer Fußboden wird mit Leinöl bestrichen und getrocknet, dann folgende Beize aufgetragen: 1 Quart reine Holzasche wird mit Regenwasser gekocht, daß man einen Eimer voll Lauge erhält; diese gießt man durch ein Tuch, stellt sie über Nacht in einem hohen Topfe hin, daß sie völlig klar wird, gießt sie vorsichtig ab und nimmt auf ein Quart dieser klaren Lauge ½ lb

gelbes Wachs und so viel Orleans oder Mahagonifarbe, wie man den Fußboden hell oder dunkel wünscht. Diese abgeklärte Lauge wird bis vor's Kochen gebracht, der Farbestoff und das in Stücke gehauene Wachs hinzugethan; man rührt zuweilen, bis das Wachs völlig aufgelöst ist, dann nimmt man den Topf vom Feuer und rührt ohne Unterbrechung bis zum Erkalten, was nicht versäumt werden darf. Dies Bohnwachs wird mit einem wollenen Lappen glatt eingerieben und nach dem Antrocknen mit der Bohnbürste gebürstet. 1½ Quart Lauge reichen schon für ein ziemlich großes Zimmer aus. Auf der Rückseite der Bohnbürste wird ein Kästchen befestigt, das mit Steinen beschwert, nur des Hin und Herziehens bedarf, um einen schönen Glanz hervorzubringen. Dies Bohnwachs bringt eine schöne helle Holzfarbe hervor, welche ziemlich dauerhaft ist; in Zimmern, die geschont werden hält sie sich mehrere Jahre. Um den Anstrich von Zeit zu Zeit aufzufrischen, und ihm wieder Glanz zu geben, wird der Fußboden, nachdem er aufgewischt und getrocknet ist, gebürstet; wo abgetretene Stellen sind, wird von dem Bohnwachs aufgetragen.

Auflegen und Behandlung der Tischdecken. Beim Auflegen der Tischdecken sehe man darauf, daß der Mittelpunkt der Decke auf die Mitte des Tisches kommt; schief gelegte Decken fallen unangenehm ins Auge. Tischdecken, welche nur bei besonderen Gelegenheiten aufgelegt werden, schlage man nach jedem Gebrauche mit sauberen Händen mäßig aus; wobei jedoch nicht an den vier Ecken, sondern etwas nach der Mitte hin angefaßt werden muß, weil sie sonst bald ihre gleichmäßige Form verlieren. Dann lege man sie glatt zusammen in ihre ursprünglichen Falten, so daß inwendig keine Nebenfalten entstehen, und bringe sie, mit einem reinen Tuche zugelegt, in den bestimmten Schrank. Für weißgrundige Tischdecken nehme man ein stark gebläutes Tuch, wodurch dieselben einigermaßen vor Gelbwerden geschützt werden. Wollene Decken zum täglichen Gebrauche kehre man mit einem besonders dazu bestimmten sauberen Staubbesen ab und schlage etwa alle acht Tage den Staub auf bemerkte Weise heraus. Decken von Leinen-Damast dürfen indessen nicht ausgeschlagen werden, weil sie sonst ihre Glätte verlieren. Man kehre etwaige Krümchen davon ab und wische dann zuweilen mit einem reinen, weißen Tuche glatt darüber hin. Sollte in der Decke eine Falte oder krause Stelle entstanden sein, glätte man solche durch Ueberwischen mit einem reinen, feuchtgemachten Tuche aus. Beim Abnehmen einer Kaffeeserviette fasse man, um sie längere Zeit glatt zu erhalten, an beiden Enden die Rückseite an, lege sie nochmals zusammen und bringe sie glatt in ihre Falten.

Decken von Wachstuch bleiben lange hübsch, wenn sie trocken abgeputzt, nöthigenfalls mit einem Schwamme und Kleien- und Regenwasser abgewaschen und mit einem reinen, weichen Tuche trocken gerieben werden. Besonders schmutzige Wachstuchdecken und Wachstuchtische werden mit Baumöl oder Watte, oder mit Terpentin, gerade so wie polirte Möbel, abgerieben.

Vorhänge. Beim Kaufen hat man zu beachten, daß das Muster kein Oben und Unten zeigt, damit man nicht genöthigt ist, einmal die unrechte Seite zu nehmen. Zweitens muß beim Schneiden Rücksicht auf das Muster genommen werden, weshalb beide Schnittseiten, je nach der Zeichnung, so eingerichtet werden müssen, daß man entweder ganze oder halbe Zacken erhält, damit sie sich an den Vorhängen in gerader Richtung begegnen. Da der Stoff in der Wäsche einläuft, muß man immer etwas mehr als die gewöhnliche Länge nehmen. Zum Anhängen gehört eine geschickte Hand. Befindet sich ein hübscher Rand an den Vorhängen, so werde dieser nur wenig kraus nach oben befestigt. Man theile das Uebrige in hübsche egale Falten und befestige sie an den Haltern; dann nehme man einen kleinen weißen Besen, tauche ihn in Wasser und fahre damit rasch an den Vorhängen herunter und fasse sie sofort in Falten von gleicher Tiefe zusammen und bringe sie in den Halter, so daß sie einen hübschen Bogen bilden. Zugluft bringt die Vorhänge in Unordnung.

Das Abreiben der Tapeten ist nur bei Glanztapeten anzuwenden und geschieht entweder mit reinen Tüchern oder mit altem Weißbrod. Dies wird nach dem Abschneiden der Rinde mit Beisatz von etwas Wasser zu einem festen Teige geknetet und zum Abreiben gebraucht.

Treppen zu kehren. Mit einem Handstäuber, wobei man die Staubschaufel unter jede Stufe hält, und aus den Winkeln den Staub dahinauf kehrt; dann wird die Lehne abgestäubt, was jeden Morgen geschehen muß.

Gewisse Orte zu reinigen. Dies geschehe wenigstens wöchentlich zwei Mal, am besten mit einem runden Quast und Seifenlauge, recht gründlich; auch lüfte man fleißig.

Reinhalten spart reinmachen.

Höchst angenehm ist es für die Hausfrau, wenn ihr Dienstmädchen das Reinmachen ihren Wünschen gemäß ausführt, angenehmer noch, wenn es das Reinhalten versteht, wenigstens den Willen hat, sich mehr und mehr darin zu üben. Zu dem Zwecke muß dasselbe am eigenen Körper anfangen, sich reinlich und ordentlich zu halten, muß, so oft es nothwendig ist, sich die Hände waschen, wozu in der Küche ein Stück Seife nicht fehlen darf. Auch dürfen die Hände nicht an die Schürze abgetrocknet, oder gar der Schmutz daran abgewischt, vielweniger Finger oder Schürze als Taschentuch gebraucht werden; es gibt keine ekelhaftere Gewohnheit. Um die Wäsche nicht unnöthiger Weise zu vermehren ist es nothwendig, bei schmutzigen Arbeiten zum Schonen der Kleider und der Hausschürze eine weite Arbeitsschürze überzubinden. Damit solche auch keinen Tag fehle, sei für zwei derartige Stücke gesorgt. Uebrigens muß ein Mädchen sich gewöhnen, schmutzige Gegenstände nicht so nahe an sich zu bringen, daß die Schürze damit in Berührung kommt, es darf also auch nicht beim Gemüsereinmachen, Schüsselspülen u. s. w. sich an den Spülstein lehnen. Damit dasselbe beim Reinigen der Ofenröhre nicht die Aermel ihres Kleides und andere Gegenstände beschmutze, dienen Ueberziehärmel, welche an der Hand zugeknöpft werden und bis über die Schultern reichen. Ein reinliches und ordentliches Dienstmädchen ist eine Zierde im Hause, es wird geachtet und erspart sich manchen Vorwurf.

Das Reinhalten der Treppen verdient eine besondere Berücksichtigung, schon der Kleider wegen, und das Mädchen muß angehalten werden, etwa verschüttetes Wasser sofort wieder aufzuwischen. Ebenso muß das Dienstmädchen daran gewöhnt werden, nicht mit unreinen Schuhen das Zimmer zu betreten, diese gehören nicht auf einen Teppich; ein schlecht gewöhntes Dienstmädchen trägt zum Schmutzigmachen des Hauses am meisten bei. Um die Thüren rein zu halten, ist es nothwendig, unermüdlich darauf zu achten, daß beim Aus- und Eingehen nicht die Thüren, sondern der Griff angefaßt werde. Zum längeren Reinhalten des Fußbodens dient, nicht das Geringste auf denselben zu werfen, und bei nicht mit Teppichen belegten Fußböden des Morgens nach dem Fegen jeden Schmutzfleck zu entfernen; auch sehe man darauf, daß nicht Abfälle von Papier, Flicken, Apfelschalen u. dgl. in die Kohlen- oder Holzbehälter geworfen werden, es giebt dieses dem ganzen Zimmer ein unordentliches Aussehen.

Zum Reinhalten müssen alle Hausgenossen beitragen. Naturgemäß muß aber die Hausfrau selbst in erster Linie ein aufmunterndes Beispiel zur Reinlichkeit und Ordnung geben.

Küche, Keller, Speisekammer ꝛc.

Die Küche und ihre Einrichtung.

Zur Erleichterung im Hauswesen, möchte ich der jungen Hausfrau eine praktische Küche beschreiben.

Die günstigste Lage für die Küche ist die, welche viel Licht und wenig Sonne hat; der Platz des Herdes richtet sich natürlich nach dem Schornsteine, darf aber nicht dem Zuge der Thür ausgesetzt sein, der Gesundheit und des Gebrauches des Backofens wegen. Ein gut und zweckmäßig eingerichteter Herd ist für die Hausfrau ein wahrer Schatz; denn es hängt eine bedeutende Ersparniß des Feuerungmaterials, wie auch größere Bequemlichkeit bei dem Braten, Kochen und Backen davon ab. Die Gas- und Petroleumherde sind der Beachtung werth, für den Sommer gewiß sehr zweckmäßig.

In unserer ausgestatteten Küche sehen wir den gewählten Herd, blank und von passender Größe. Weil die Wand seitwärts am Herde zum Reinhalten nicht mit Fliesen oder Porzellansteinchen versehen ist, so befindet sich an derselben in passender Höhe bis zum Fußboden hin ein breites Stück schwarzes Wachstuch, darüber ist eine schwarz lackirte Latte mit Hacken eingeschlagen, woran Feuerzange, Schüreisen und Staubschaufel mit dem Handstäuber zum Aufkehren hängen, sowie auch zwei kleine wattirte Stücke zum Anfassen heißer Töpfe. In der Nähe des Herdes in geeigneter Höhe sehen wir eine lackirte, hellbrennende Lampe mit rundem, nicht langem Docht, welche die ganze Küche hinreichend erhellt. Da wo eine Wasserleitung noch fehlt, sehen wir zur Aushülfe eine kleine, nette Wasserbank mit zwei zugedeckten, weißgescheuerten Wassereimern darauf gestellt, deren Fläche keinen Anstrich erhalten hat, sondern weiß gescheuert wird. Um die weiß gescheuerte Platte des Küchentisches zu schonen, ist zum Anrichten der Speisen und zu verschiedenen Arbeiten die Anrichte mit einem Schiebbrett versehen, welches in passender Höhe leicht ausgezogen und wieder hineingeschoben werden kann. Zum Aufstellen des Topfes beim Anrichten bediene man sich eines zu diesem Zwecke bestimmten Küchenbrettchens. Unter der Anrichte ist ein Schrank mit zwei Thüren zum Hineinstellen der Koch- und Bratgeschirre. Darüber sind zwei Schiebladen. Die eine gewährt einem flachen Kästchen mit Küchengabeln, Messer, Löffel, Brod- und Gemüsemesser, sowie auch den Rührlöffeln verschiedener Art einen Platz; die andere ist für's Küchentischtuch, Strick- und etwa Nähzeug des Dienstmädchens bestimmt. Ueber der Anrichte sieht man eine Waage hängen, wozu die nöthigen Pfundstücke nebst dem Einsatzgewicht nicht fehlen. Seitwärts hängen zwei Küchenbrettchen zum Schneiden von Petersilie, Fleisch und Speck.

Der Spülstein hat eine helle Lage, ist abgeschliffen, geräumig und nicht zu flach, mit einem daran befestigten, nicht zu eng durchlöcherten Messingplättchen zum Ablaufen des Wassers und mit einem kleinen Haidebesen zum Reinhalten versehen. Derselbe ist rings umher bekleidet und groß genug, daß zwei Kübel von passender Größe beim Aufwaschen der Schüsseln und Teller ihren Platz darauf finden. Zwei Tücher, wovon eins zum Waschen der Schüsseln, das andere bessere zum Abtrocknen der Gabeln und Messer gebraucht wird, hängen an einer Seite desselben; ersteres unterscheidet sich dadurch von letzterem, daß es doppelt zusammengenäht ist. An der anderen Seite hängt ein gesäumtes Tuch mit Anhängsel zum Abwaschen des Küchentisches, der Anrichte u. s. w. Ueber dem Spülstein seitwärts ist ein Brettchen befestigt zum Aufstellen einer kleinen Schale mit einem Stückchen Seife zum Händewaschen und zum Aufstellen einer Lampe Abends

beim Schüsselwaschen. Das Regal für nöthige blanke Küchengeräthe, als: Durchschlag, Puddings- und Springform, Kaffeemühle, Mörser, Trichter, ein Quart- und Pintmaß u. s. w., ist der Kochdünste wegen in möglichster Entfernung vom Herde angebracht. An den Häkchen des Regals hängen Schaum- und Füllöffel, ein Bouillonsiebchen, Pfannkuchenmesser, ein Bürstchen zum Waschen des Kaffeegeschirrs u. dgl. Der blanke Theekessel steht an geeigneter Stelle auf einem Brettchen. In Rücksicht auf Beschränkung des Raumes dient die Schieblade des Tisches einzig und allein für die Bügeldecke und deren weiße leinene Ueberlage nebst einem kleinen weißen Besen zum Einfeuchten der Wäsche.

Auch sollten ein Fleischbrett von hartem Holz, nebst Fleischbeil, eine Fleischsäge und Hackmaschine nicht fehlen, in Ermangelung der letzteren aber jedenfalls ein Hackmesser vorhanden sein.

Den Küchenschrank finden wir mit vier Abtheilungen versehen. In der einen Abtheilung des obersten Raumes befindet sich auf zwei Börten das Porcellan nebst Trinkgläsern, Wasserflasche u. s. w. wohlgeordnet, sowie auch ein Kästchen mit Gabeln und Messern für den täglichen Gebrauch. Die Abtheilung seitwärts dient für besseres Porcellan.

Selbstredend ist bei einer größeren Einrichtung für besseres Porcellan, Glas, lakirte Geräthe u. s. w. ein Schrank, welcher einzig und allein zu diesem Zwecke dient, nothwendig, wo dann von einem Platze in der Küche nicht die Rede sein kann.

Eine Abtheilung des Küchenschrankes ist mit getheilten kleinen Schiebladen zu versehen, zur Aufbewahrung verschiedener kleiner Vorräthe für den gewöhnlichen Gebrauch. Auf dem Brette darüber stehen Steintöpfe mit feineren Vorräthen, als Gries, Sago, Hafergrütze, Rosinen u. s. w., daneben das Theekästchen und der gebrannte Kaffee; wie auch das in Gläsern aufbewahrte, selbstgestoßene Gewürz. In einer andern Abtheilung sehen wir einen niedrigen, steinernen Salztopf, ein Töpfchen mit Butter, etwas Fett, Essig, Salatöl u. s. w., letzteres steht mit einer Flasche auf kleinem Teller. Dem Petroleum gebe man, wegen des Geruches, einen anderen Platz. Der ganze Schrank muß so sauber gehalten werden, daß man kein Fleckchen bemerkt.

Die Hauptvorräthe befinden sich in der Vorrathskammer. Am Küchenschrank seitwärts, wo das Auge am wenigsten darauf fällt, hängt der Besen, ein Handstäuber, das Messerbrett und ein Handtuch für's Dienstmädchen zum Abtrocknen der Hände. Ein Handtuch für die Hausfrau und das Trockentuch für die Teller haben an einer passenden Stelle ihren Platz, jedoch getrennt von einander, nebst den verschiedenen, zum Reinigen der Zimmer dienenden Gegenstände.

Manche Hausfrauen putzen ihre Küche durch Aufstellen vieler blanker Geräthe aus, welche man zum Theil sehr selten gebraucht. Wenn dieselben glänzend erhalten werden, so gewährt eine auf solche Weise aufgeputzte Küche einen angenehmen Anblick, aber es erfordert das stete Putzen der überflüssigen Geräthe auch sehr viel Zeit.

Richte Dir nun Deine Küche, junges Hausfrauchen, nach Gefallen ein, aber wisse, daß die größte Zierde derselben in großer Reinlichkeit und Ordnung und im Sauberhalten der sämmtlichen Schränke besteht.

In Beziehung auf das Reinhalten der Küche muß der blanke Herd geschont und jeder gemachte Fleck sogleich abgeputzt werden. Auch dürfen auf dem Fußboden keine Wasserflecke stehen bleiben, müssen vielmehr sofort aufgewischt werden. Ganz besondere Vorsicht ist nöthig beim Gebrauche von Fett und Oel, um die unleidlichen Fettflecken zu vermeiden; jeder gemachte Fleck aber werde, wenn's nicht sofort möglich ist, doch wenigstens an demselben Tage weggeschafft. Beim Feueranlegen darf nichts auf den Fußboden fallen: man erkennt darin ein ordentliches Mädchen. Auch darf kein Schmutz auf den Fußboden längere Zeit liegen bleiben, muß vielmehr sofort auf ein Blech gekehrt, Küchentisch sammt Anrichte und Spülstein nach jedem Gebrauche gereinigt, und was die Hauptsache ist, jede Arbeit so verrichtet werden, daß nicht in Folge von Unordnung eine zweite daraus hervorgeht. Letzteres kommt bei unordentlichen Dienstmädchen gar häufig vor, da sie bei ihren Verrichtungen bald dieses, bald jenes beschmutzen. Namentlich ist solches der Fall,

wenn sie mit Fettbrühe und Lampen nicht sorgfältig umgehen; wenn das Scheuern der blanken Geräthe nicht auf einem Bogen Pappdeckel oder einem Stück Wachstuch geschieht, sondern unmittelbar auf dem Küchentisch wo dann das Abscheuern desselben als eine zweite Arbeit folgt. Ein Gleiches ist anzunehmen, wenn Morgens beim Inordnungbringen der Lampen nicht ein dazu bestimmter Bogen dickes Papier zur Unterlage gebraucht und nicht zugleich der flache Theil der Lampe gehörig abgeputzt wird, da sonst beim Gebrauche die Tischdecke schmutzig werden kann. Ebenso können leicht Flecken entstehen, wenn Topfdeckel, Lampengläser, Lampenglocken ꝛc. beim Abnehmen gedankenlos mit der unteren Seite auf den Tisch gestellt werden; auch das Putzen der Schuhe darf nicht am Küchentisch geschehen, und muß der dabei auf den Fußboden fallende Schmutz nach der Arbeit sofort wieder weggeschafft werden. Es ist sehr zeitraubend, wenn eine schlecht verrichtete Arbeit noch einmal gethan werden muß; Achtsamkeit, Nachdenken und Ueberlegung sind bei allen Verrichtungen förderlich und ersparen viel Mühe und Zeit. Darum kann das Schonen und Reinhalten dem Dienstmädchen nicht genug empfohlen werden. Noch ist darauf aufmerksam zu machen, daß bei dem Entfernen der Asche aus den Oefen und aus dem Herd sorgfältig zu Werke gegangen werden muß, daß dieselbe nicht umherfliegt und Möbel und Geräthe bedeckt und eine neue Arbeit, das Abstäuben schafft.

In einem Hause sah die Verfasserin dieses Werkes in der Küche eine große Tafel, mit der Inschrift:

Jedes Ding an seinen Platz!
Einen Platz für jedes Ding!

und fand diesen Rath der Beachtung werth.

Die Vorraths- und Speisekammer.

In jedem Haushalte, selbst dem kleinsten, ist eine Vorrathskammer, welche gehörig gelüftet werden kann, wünschenswerth, ja unentbehrlich. Die geeignetste Lage ist die nach der Nordseite, wobei im Farmhause die Nähe eines Kornbodens der Mäuse wegen zu vermeiden ist. Es darf darin nicht an Bänken zum Aufstellen von Töpfen, nicht an Haken zum Aufhängen der Säckchen mit den verschiedenen Sämereien und einigen Heilkräutern, sowie auch zum Aufhängen verschiedener Säcke, z. B. mit Mehl, Grütze, Graupen, getrockneten Salatbohnen und dergleichen fehlen. Dies Alles würde selbstredend im Keller verderben. Es darf namentlich in einem ländlichen Haushalte nicht an Latten oben unter der Decke zum Aufhängen von geräuchertem Fleisch und Würsten mangeln, welches nach dem Räuchern, falls keine dunkle Kammer dazu vorhanden ist, seinen Platz in der Vorrathskammer erhält, bis es im April nöthig wird, dasselbe vor Insekten zu schützen, wie es im „Aufbewahren verschiedener Lebensmittel" angegeben ist. In Haushaltungen auf dem Lande, wo man reichlich Obst trocknet, kann solches in einer Kiste mit verschiedenen Fächern für verschiedene Sorten aufbewahrt werden; damit Luft dazu kommen kann stelle man ein kleines Brett unter den Deckel. Kleinere Obstvorräthe hänge man in Säckchen auf. Erbsen oder Bohnen verwahre man in einem Topfe oder Fasse; die eingemachten Früchte und Fruchtsäfte stelle man auf die Börte, ebenso wo eingeschlachtet wird, das Fett, auf eine andere Bort, nicht zu dem Eingemachten. Vorräthige Seife schneide man in fingerlange Stücke und stelle sie in Zwischenräumen auf die Bort nebeneinander hin, welche Reihe in gleicher Weise mit einer zweiten und dritten aufgebaut werden kann.

Was in Landhaushaltungen von Geräthen selten gebraucht wird, als: Wurstgeräthschaften, andere eiserne Werkzeuge, welche im Keller verrosten würden, überflüßige Küchengeräthe, die überflüßigen Milchsetten, auch im Herbst die gereinigten Gartengeräthschaften, dies Alles erhält wohlgeordnet in der Vorrathskammer einen Platz. Das Fleischfaß und den zum Wurstmachen bestimmten Stoßtrog stelle man im Sommer jedoch in den Keller, um sie vor Leckwerden zu schützen, doch bedürfen sie einer Unterlage. Säcke für Korn und Mehl hänge man nach dem Gebrauche

ein Mal zusammengelegt, ordentlich über eine Latte; Säcke und Körbe, welche bei der Kartoffelernte gebraucht werden, bewahre man ausgewaschen bis zum nächsten Gebrauche gleichfalls in der Vorrathskammer.

In diesem Raum ist große Ordnung und Reinlichkeit, sowie oftmaliges Lüften zu empfehlen. Wenigstens alle paar Wochen muß dort gekehrt, abgestäubt, geordnet und darauf geachtet werden, daß nicht Mäuse sich dort einfinden.

Eine Speisekammer in der Nähe der Küche ist von großem Werthe, in größeren Haushaltungen sogar unentbehrlich; ebenso Fliegenschränke, d. h. Schränke mit Draht- oder Glaswänden, in denen man die Speisen vor den Fliegen schützen kann. Eine einzige Schmeißfliege bringt über Nacht das Fleisch zum Verderben.

Die Räucherkammer, das Räucherhaus.

In Häusern, wo eingeschlachtet wird, befindet sich oft eine Räucherkammer, häufig aber auch ist ein Räucherhaus vorhanden. Diese Rauchkammer befindet sich oben im Hause an der Nordseite, sie muß Zugluft haben können, und den Rauch aus dem Schornstein empfangen. Zu dem Ende ist oben ein Schieber im Schornstein angebracht, der den Rauch absperrt, so daß dieser durch eine weiter unten angebrachte Klappe in die Rauchkammer zieht. Der vorzüglichste Rauch ist von Cederzweigen, auch Sägespähnen, wie auch von Holz. Steinkohlen- und Torfrauch ist zu vermeiden. Täglich muß man einige Stunden Rauch in die Kammer ziehen lassen, wobei Thüren und Fenster geschlossen sind, dann wird die Klappe geschlossen und der Schieber vorgezogen, daß der Rauch aus dem Schornstein steigen kann, Zugluft gemacht und erst Abends werden die Fenster geschlossen. In der ersten Woche lasse man zuweilen einen Tag vorübergehen, ohne zu räuchern. Dann setze man das Räuchern eine Woche ohne Unterbrechung fort. Leber- und Rothwürste erheischen jedoch kaum acht Tage Rauch, die dünnen Mettwürste zum Kochen etwa zehn Tage; die dicken Sommerwürste vierzehn Tage bis drei Wochen. Bei eintretendem starkem Frost müssen sämmtliche Würste aus der Räucherkammer entfernt, an trockenem Orte vor Frost geschützt und bei milderem Wetter wieder aufgehängt werden, da sie durch Frost unschmackhaft werden und die schöne rothe Farbe verlieren. Die großen Stücke Rindfleisch und Schinken bedürfen am meisten Rauch, kommen also dem Schornstein am nächsten, diesen folgen die Cervelat- oder dicken Sommerwürste, dann kommen die Speckseiten und zuletzt die kleineren Stücke und die übrigen Würste.

Nach Beendigung des Räucherns lasse man das sämmtliche Fleisch in der Räucherkammer. Um es vor Insekten zu schützen, müssen schon im März feine, dichtschließende Drahtfenster angebracht werden, die Schinken außerdem, in Säcke genäht, aufgehängt werden.

Unermüdliche Sorgfalt und Aufmerksamkeit gehören zum guten Gelingen.

Der Gemüsekeller.

In einem Gemüsekeller sei besonders für ein zweckmäßiges Kartoffellager gesorgt. Die Vorderseite desselben sei so eingerichtet, daß Bretter eingeschoben werden, die man nach und nach herausnimmt, um bequem zum Vorrathe gelangen zu können. Für kleinere Familien sind Tonnen hinreichend. Eine niedrige Stellage für Fässer mit eingemachtem Gemüse darf nicht fehlen, damit sie auch von unten Luft erhalten; ferner müssen einige Börte im Gemüsekeller sein.

Ende März, wenn der hauptsächlichste Frost nachgelassen hat, wird der Gemüsekeller gehörig gelüftet und gereinigt. Zuerst werden die noch vorräthigen Kartoffeln aus ihrem Lager genommen und an einer anderen Stelle ausgebreitet; dann lasse man die Erde, welche von den Kartoffeln auf dem Boden liegen geblieben ist, wegräumen, alles Ungehörige hinausschaffen und den übrigen Raum des Kellers reinigen, die Wände abkehren, die Bänke abscheuern, Fenster waschen und den Fußboden schrubben. Ist auf diese Weise der Keller gereinigt, so bringe man einen Behälter mit glühenden Holzkohlen hinein, und bald wird die Luft darin rein und trocken sein. Im Herbste, ehe die Gemüse hineinkommen, wird dann nur gekehrt,

der Feuchtigkeit wegen nicht geschrubbt. Gestattet es der Raum — hier ist nur von Landhaushaltungen die Rede — die selbstgezogenen Gemüse zu verwahren, so wird ein Sandbeet im Keller angelegt. Eine Mischung von Sand, Steinkohlenasche und Erde, mit Brettern eingefaßt, ist derselben vorzuziehen. Bei trockner Witterung aus der Erde genommen, werden sogleich hineingepflanzt: Porree oder Lauch; ein kleiner Theil dicht an einander, damit man während des Frostes Vorrath hat, der übrige bleibt in der Erde, da er nicht leicht von Frost leidet; Sellerie, die größten Blätter und Wurzeln von den Knollen entfernt; friert leicht; Petersilienwurzeln, das Kraut bis auf die Herzblätter abgeschnitten; Blumenkohl, die ganz kleinen Köpfe, und wären sie nur wie eine Wallnuß groß, sind zum Einpflanzen gut, doch müssen sie frisch aussehen. Sie erreichen, in das Sandbeet gepflanzt, in der Entfernung eines halben Fußes, die Größe einer Untertasse, sind weiß und frisch und erhalten sich bis Februar.

Von Herbstwurzeln (Möhren) wird das Kraut abgeschnitten, und darauf werden sie mit Sand durchschichtet, kreisförmig auf den Boden des Kellers gelegt, den Kopf nach außen. Meerrettig ebenfalls; Endivien halten sich lange im Freien, doch werden sie bei Eintritt des Frostes aus der Erde genommen, einige Tage an einem luftigen Ort ausgebreitet, dann zugebunden und im Keller nebeneinander aufgestellt, wo sie durch Entziehung des Lichtes bleichen, d. h. gelb werden und sich länger halten.

Von selbstgezogenen größeren Vorräthen von Möhren, Steckrüben, Kohlrabi, Rothebeeten, Runkelrüben, schwarzen Rettigen lege man den Hauptvorrath in eine Grube im Garten und nur einen kleinen Theil in den Keller; doch nur vollständig gesunde Gemüse dürfen in diesen gebracht werden; das beschädigte werde ausgesucht und zuerst verbraucht. Von Steckrüben (Unterkohlrabi) werde das Laub abgeschnitten, von spätem Oberkohlrabi ebenfalls, und dann im Keller verwahrt. Schwarze Rettige werden nach dem Abschneiden in Sand und Steinkohlenasche verwahrt. Teltower Rüben, wie Möhren; Runkelrüben, wie Steckrüben; Zwiebeln werden nach der Reihe, ohne daß das Laub abgeschnitten wird, bundweise aufgehängt; bei größeren Vorräthen breite man sie in einer Bodenkammer zum Trocknen aus, scharre sie aber bei Frost daselbst auf einen Haufen und sie halten sich bis Ende Mai recht gut.

Wirsing, Roth- und Weißkraut bringe man erst beim Eintritte des Frostes in den Keller, stelle die Köpfe auf Börte nebeneinander, daß sie sich nicht berühren, die Wurzel nach unten.

Im Garten in kleine Gräben gepflanzt und bei Frost zugedeckt mit Laub, das aber bei Thauwetter entfernt werden muß, hält das Kraut sich sehr gut.

Der Weinkeller.

Da der Weinkeller meistens auch der Aufbewahrungsort für Bier, Obst, Butter und in der heißen Jahreszeit gleichfalls für eingemachte Früchte und Säfte ist, so muß derselbe hinreichend mit Börten versehen sein. Ist es ein Lattenverschlag, so müssen die Latten von innen festgenagelt sein. Für den Wein sei eine besondere verschließbare Abtheilung vorhanden. Die verschiedenen Sorten werden auf verschiedene Börten gelegt und mit Namen bezeichnet. Bierflaschen werden vorsichtig verkorkt, aufrecht gestellt, da sonst leicht die Flaschen springen.

Bier und Wein bedürfen einer kühlen Stelle, aus welchem Grunde die Sonne abzuhalten ist, wenn der Keller nach Süden oder Westen liegt.

Ordnungsregeln, Kleidungsstücke, Häusliche Verrichtungen ꝛc.

Was auch im Einzelnen zu einer wohnlichen, angenehmen Häuslichkeit dienen möge, niemals kann sich ein gemüthliches Familienleben damit verbinden, wenn nicht eine geregelte Hausordnung herrscht. Nichts hat so großen Einfluß auf das leibliche und geistige Wohl aller Familienglieder, nichts vermag so sehr den Wohlstand zu fördern, nichts so viel Zeit zu gewinnen, als Ordnung in allen Theilen des Hauswesens.

Ist die Thätigkeit sämmtlicher Familienglieder nicht eine geregelte, ist den Dienstboten nicht ihr bestimmtes Tagewerk zugetheilt, geschehen die Arbeiten im Hause willkürlich, wird heute zu dieser, morgen zu jener Zeit gegessen, wie es gerade paßt, ist man heute bemüht, Ordnung zu machen, und läßt sich morgen gehen, in einem solchen Haushalt kann kein angenehmes Leben herrschen.

In Bezug auf regelmäßige Hausordnung erfordert Alles, was dazu gehört, ein stets wachsames Auge und einen regen Willen, um nicht darin lau zu werden. Aber man denke nicht, daß dadurch der geistige Fortschritt der Hausfrau gehemmt würde. Nein, Ordnung ist Leben, und hat sie erst festen Fuß gefaßt, so ist sie ein Beförderungsmittel zur geistigen Fortbildung, indem sie den Sinn verfeinert, und wir durch sie von einer Menge Verlegenheiten und unangenehmen Erlebnissen, von zeitraubendem Suchen nach verlegten oder verlorenen Gegenständen verschont bleiben, womit eine Hausfrau, welche das Leben genial zu behandeln geneigt ist, überhäuft wird. Durch Ordnung in äußeren Dingen wird auch der Geist in seinem ganzen Sein, im Denken und Handeln, im Schaffen und Wirken immer mehr geordnet und als Element aller ausführenden Kräfte auf dem Gebiete des häuslichen Lebens wach erhalten.

Gern möchte die Verfasserin den lieben jungen Frauen darin zu Hilfe kommen und in diesem Abschnitte eine bestimmte Hausordnung aufstellen, doch ist ein solcher Wunsch nicht ausführbar, da eine Hausregel zu sehr von Lage und Verhältnissen abhängt und sich also nach der Beschaffenheit des Hausstandes richten muß. Damit indessen die junge Hausfrau leichter dazu gelange, mache sie sich einen Tagesplan, worin die sämmtlichen Arbeiten vom frühen Morgen bis zum Tagesschluße nach einander in Verbindung gebracht werden und worin allen mitwirkenden Personen ihr Thun und Schaffen bestimmt zugetheilt wird, auch, wann jedes Werk geschehen soll. Ein derartiger Plan ist indessen nicht mit einem Male zu entwerfen, es gehört vielmehr neben richtiger Beurtheilung der Arbeiten ein ruhiges Nachdenken, ein Erwägen und Ueberlegen dazu, weshalb es rathsam ist, denselben öfters durchzusehen, zu verbessern und ihn dann mit Besonnenheit beharrlich auszuführen. Hierbei ist es jedoch nothwendig, daß alle Hausgenossen Rücksicht darauf nehmen und Jeder so viel als möglich dazu beiträgt.

Was schon über häusliche Besorgungen, zeitiges Aufstehen und zu Bett Gehen, große Pünktlichkeit in der Essenszeit gesagt wurde, kann hierzu die Hand bieten. Letzteres ist so nothwendig, daß man sich ohne dieses gar keine Hausordnung denken kann. Zwar giebt es Lagen, wo der Beruf des Mannes, z. B. des Arztes, es nicht zuläßt, immer zur bestimmten Essenszeit zu Hause zu sein. In solchen Fällen ist es besser, daß die Mutter mit den Kindern zur festgesetzten Zeit esse und daß für den Mann besonders gesorgt werde.

In allen Stücken kann der jungen Hausfrau große Ordnung nicht genug empfohlen werden, die oftmals sehr einseitig ausgeführt wird. Manche sind z. B. pedantisch im Aufputzen der Zimmer, wo hingegen in Schränke, Schiebladen, Winkel und Keller kein fremdes Auge ohne Beschämung der Hausfrau blicken dürfte, oder

sie vernachlässigen sich selbst, während sie bemüht sind, im Hause Ordnung zu halten, so, daß sie entweder geputzt erscheinen oder höchst nachlässig einhergehen und meistens das Siegel der Unordnung an sich tragen.

Die junge Hausfrau befleißige sich der Ordnung in allen Dingen, es wird eine schöpferische Kraft für ihr ganzes Hauswesen daraus hervorgehen. Darum gebe sie jedem Stück im Hause, sei es groß oder klein, einen bestimmten Platz, wo es zu jeder Zeit zu finden sei. Hierzu ist es unbedingt zu vermeiden, die gebrauchten Stücke, wie man zu sagen pflegt, aus der Hand hinzulegen, sondern man besorge sie sofort wieder an ihren Platz und habe ein Auge für das, was man am unrechten Orte erblickt. Zeitweise geneigt zu sein, hübsch aufzuräumen, ist zwar besser als gar nicht, aber es ist noch kein Ordnungssinn. Unter der Hand einer pünktlichen Hausfrau ist kein Aufräumen nothwendig, denn sie läßt keine Unordnung einreißen. Auch hat sie ein offenes Auge für große Reinlichkeit und wird also keine Fettflecken dulden, was ihr ganzes Hauswesen kund gibt.

Nicht weniger trägt sie am eigenen Körper das Gepräge der Ordnung und läßt von vorn herein ein angenehmes Bild gewinnen. Was näher darüber zu bemerken wäre, wird man im nächstfolgenden Abschnitte finden.

Der Anzug.

Der Anzug ist das, wonach die Frau im ersten Augenblick von Fremden beurtheilt wird, und wovon der günstige oder ungünstige Eindruck abhängt; denn das Erkennen ihrer guten Eigenschaften ist nicht Sache des Augenblicks. Die Frau vernachlässige sich daher nicht in ihrem Anzuge, sie sei nicht nur in Gesellschaften mit Sorgfalt gekleidet, sondern zu jeder Zeit auch im Hause und zwar immer ihrer Beschäftigung angemessen, wobei das wohlgeordnete Haar und eine anständige Fußbekleidung die ersten Bedingungen sind. Indessen sei sie keine Modenärrin, jede auffallende Mode vermeide sie, doch darf sie ebensowenig Gleichgültigkeit für eine angemessene Mode an den Tag legen. Ihr Anzug sei indeß möglichst einfach, kleidsam und geschmackvoll, den Vermögensverhältnissen und den Jahren angemessen. Bei der Wahl der Garderobe beschränkte Vermögensverhältnisse unberücksichtigt zu lassen, macht den Eindruck von Leichtsinn; sich durch jugendliches Kleiden ein jugendlicheres Ansehen geben zu wollen, verräth eine thörichte Eitelkeit, und es treten gerade dadurch bei schon verblühter Schönheit und bei vielleicht schon veränderter Figur die Jahre um so schroffer hervor. Von den Herren werden solche Kunstgriffe bespöttelt und belächelt. Der Anzug harmonire in allen Theilen; er sei niemals überladen; nie seien auffallende Farben und Muster zum Kleide gewählt, nie sei der Hut mit Blumen, Band und Federn überladen. Dies Alles überlasse die Hausfrau den Modedamen, die nach ganz kurzem Benutzen ihre Sachen an Trödler verkaufen, um immer im Neuesten zu erscheinen.

In der Garderobe kann ungemein viel verschleudert werden; aber es kann auch ohne besondere Einschränkung viel darin gespart werden. Am häufigsten finden wir eine luxuriöse Garderobe da, wo die Vermögensverhältnisse nicht dazu berechtigen werden. Bei Damen, deren Reichthum einen großen Luxus gestatten würde, finden wir oft die größte Einfachheit.

Der größte Vortheil bei der Wahl der Garderobe liegt unbedingt darin, möglichst wenig Gesellschaftskleider zur Zeit zu haben; dabei sehe man auf einfarbige, gute Stoffe, die nicht so sehr der Mode unterworfen sind.

Frauen, die selbst Hand an's Werk legen, thun wohl daran, immer für gute Alltags- oder Hauskleider zu sorgen, damit sie nicht gezwungen sind, ein Gesellschaftskleid im Hause anzuziehen. Wird ein gutes Stück auch nur kurze Zeit zum täglichen Gebrauche benutzt, so hat es bald seinen Werth verloren; anderenfalls hätte es noch lange seinem Zwecke dienen können. Der beste Anzug muß ein anderer sein, als der sonntägliche im Hause. Zum täglichen Gebrauche ist auf echte, dauerhafte, waschbare Kleider zu sehen, auf gute Stoffe; die wohlfeilsten Stoffe sind genau betrachtet die theuersten, denn bessere halten länger und Schneiderlohn und Zuthaten sind bei beiden fast gleich. Unechte Waaren sollte man nie kaufen, sie sehen bald abgetragen und schlecht aus.

Die Erhaltung der Garderobe, der Betten und Wäsche.

Am kostbarsten wird die Garderobe durch Nichtbeachtung und Unordnung. Bleibt z. B. Schmuck nach dem Ablegen unbesorgt liegen, so dürfen wir uns nicht wundern, wenn sich zuweilen ein Stück verliert, wobei noch obendrein der Verdacht sehr leicht auf einen Unschuldigen fallen kann. Schon aus diesem Grund sollte man sich an Pünktlichkeit gewöhnen. Werden ferner kostbare Kleider oder andere dahin gehörige Artikel nicht geachtet und bei Gelegenheiten getragen, wo weniger gute passender sein würden; wird nicht daran gedacht, nach einer Gesellschaft, ehe man sich häuslich niederläßt, den Anzug zu wechseln; wird versäumt, die sämmtlichen Theile des Anzuges nach dem Gebrauche an Ort und Stelle zu bringen, so werden stets große Ausgaben zur Erneuerung unausbleiblich sein, oder es wird bei vorkommenden Fällen an einem anständigen Anzuge fehlen.

Das Schonen guter Kleidungsstücke aber ist nicht Jedermanns Sache, es muß erlernt und geübt werden, wo es dann zur anderen Natur werden kann; und gewiß, es ist wichtiger als manche Frauen es sich denken werden. Wie häufig kommt es vor, daß luxuriöse Damen ein kostbares Kleid nach dem anderen bedürfen, indem sie einen Anzug, worin sie heute Bewunderung erregten, schon nach kurzer Zeit ausrangiren müssen und genöthigt sind, ihn wieder durch einen eben so kostbaren zu ersetzen. Doch giebt es freilich auch Damen, welche sich ein Bestimmtes für ihren Anzug zulegen, und nicht darüber hinaus gehen, weil davon entfernt ihre Ehre in Kleiderpracht zu suchen, in jeder Gesellschaft in neuer Toilette zu erscheinen.

Kleider. Flecken darin auszumachen. Was die Erhaltung der Kleider betrifft, so sehe man darauf, daß namentlich solche, die nicht zu waschen sind, nur mit sauberen Händen zugemacht werden, indem anderenfalls an solcher Stelle bald unangenehme Spuren zu bemerken sind. Besonders sei man auch darauf bedacht, die Kleider im Gebrauche zu schonen und sie vor Flecken zu bewahren, weshalb man es sich zur Regel mache, nicht mit einem besseren Anzuge in die Küche zu treten, wie das etwa nach einem gemachten Besuche der Fall sein könnte.

Auch gewöhne man sich, beim Niedersetzen unbemerkt das Kleid glatt zu ziehen. Doch mehr noch als beim Tragen, leiden gute Kleidungsstücke durch längeres Herumliegen, ehe sie wieder an ihren rechten Ort gelangen. Nach jedem Gebrauche bedarf ein guter Anzug des Nachsehens, um nöthigenfalls Flecke herauszuschaffen oder eine verknitterte Stelle auszuglätten, wozu junge Töchter schon früh angeleitet werden sollten. Doch ist das Hinhängen auf Stühle, bis sich die Zeit dazu findet, sehr zu verwerfen, denn wie bald kann sich Staub darauf lagern, wie leicht ein Kind mit schmutzigen Fingerchen oder ein vorwitziges Dienstmädchen Flecken hinein bringen. Letztere sind mitunter sehr dazu geneigt, sich auf Augenblicke mit hübschen Kleidungsstücken der Frauen zu zieren, besonders sich in ihrem Hute zu erblicken, wodurch ein derartiges Stück oft mehr leidet als vom Gebrauche selbst.

Darum gewöhne man sich, das Kleid, auf die linke Seite gekehrt, sofort an einen Haken zu hängen, und baldmöglichst zur geeigneten Stunde das Weitere vorzunehmen. Zu dem Zwecke werde, nachdem etwa entstandene Beschädigungen ausgebessert worden, dasselbe vom Staub befreit, was bei leichten Stoffen, auch bei Kattun, durch Ausschütteln geschieht, indem man die Taille festhält, von einer reinen Hand den Rock unten an beiden Seiten glatt anfassen läßt, und dann gleichmäßig schlägt, was indessen bei sehr dünnen, leichten Stoffen nicht zu stark, vielmehr behutsam geschehen muß, damit keine Risse entstehen. Dann werden, falls Schmutzflecken entstanden sind, solche mit Benzin oder mit kaltem Regenwasser und der bemerkten französischen Seife heraus gemacht, nöthigenfalls das Kleid ausgebügelt und auf der linken Seite ordentlich in den Schrank gehängt.

Aus wollenen Kleidern wird auf einem vorher abgeputzten Tische der Staub mit einer reinen Kleiderbürste entfernt, wobei derselbe, nachdem eine Hälfte des Kleides gereinigt worden, nochmals abgerieben werden muß, damit der durchgedrungene Staub sich nicht wieder der reinen Seite mittheile. Schmutz am Stoß

der Kleider kann, mit Ausnahme von leichten Stoffen, mit einer Bürste weggeschafft werden, besonders wenn derselbe aus einem guten wollenen Stoffe besteht, und ist solches selbst dem Auswaschen vorzuziehen.

Kostbare Kleider dürfen nur einem gut angelernten Stubenmädchen zum Reinigen gegeben werden. Daß man sich dabei nicht einer Bürste bediene, bedarf wohl kaum der Erwähnung. Am besten werden dieselben mit einem Stück Plüsch, oder weichem Flanell, glatt gefaßt, sanft abgerieben, nachdem der Staub ausgeschüttelt ist. Schmutzige Stellen sind mit Spiritus zu entfernen. Man lege dieselben auf ein reines Tuch, und reibe mit einem kleinen sauberen Schwamm, mit ½ Spiritus und ½ Regenwasser getränkt, den Schmutz weg, wobei der schmutzig gewordene Theil der Unterlage oft weggezogen und ein reines Stück untergeschoben wird, dann trockne man die Nässe mit einem reinen Tuche weg und bügle die feuchte Stelle auf der linken Seite mit einem nicht zu heißen Plätteisen. — Fettflecken entfernt man, indem man etwas Benzin auf den Fleck träufelt, wenn man vorher den Stoff auf eine reine Unterlage gelegt hat und dann mit einem Stück Zeug rasch nach allen Seiten hinreibt, da sonst Kreise entstehen. — Stearinflecken verschwinden, wenn man den Fleck einem heißen Ofen sehr nahe bringt. — Obstflecken aus weißen Zeugen verschwinden durch Schwefeldampf, über welchen man das feucht gemachte Zeug hält. Farbige Zeuge verlieren dadurch die Farbe; manchmal verschwinden die Obstflecken, wenn man sie in süße Milch steckt. — Flecken von Oelfarbe müssen möglichst rasch mit einem stark mit Terpentinspiritus angefeuchteten wollenen Lappen abgerieben werden, trockene Flecke werden mit Baumöl eingeweicht und dann wie Fettflecke entfernt. — Flecken von Harz oder Wagenschmiere oder Theer werden mit Butter ausgerieben und dann mit französischer Seife ausgewaschen. Dieses Verfahren muß einige Mal wiederholt werden, da sie zum ersten Mal nicht weichen, dann trocknet man die Stelle mit einem reinen Tuche ab. — Stockflecken bestreiche man mit in etwas Wasser aufgelöstem Kochsalz und Salmiakpulver, lasse es trocknen und verfahre noch ein Mal in gleicher Weise.

Mantel, Mantille, Umschlagetuch. Erstere müssen bei dem Abnehmen sofort aufgehängt, letzteres glatt in die alten Falten zusammengelegt werden, nachdem der Staub herausgeschüttelt ist. Weißgrundige Tücher müssen in ein dazu bestimmtes weißes Tuch eingeschlagen und weggelegt werden.

Eine Sammtmantille erfordert, wenn man sie längere Jahre hübsch erhalten will, einige Aufmerksamkeit, welche darin besteht, daß man sich nicht mit derselben anlehnt, und sie beim Abnehmen gleich der Länge nach zusammenlegt, damit sie nicht gedrückt werde. Den Staub entfernt man vorher mit einem Stückchen Flanell durch leichtes Abreiben und zuweilen gebrauche man eine Sammetbürste.

Seidene Mantillen werden wie seidene Kleider behandelt und aufgehängt. Manche Seide wird vom Tragen kraus, da muß sie manchmal mit Regenwasser und Schwamm angefeuchtet und auf der linken Seite gebügelt werden. Eine krausgewordene Mantille, an der man sieht, daß sie schlecht verwahrt, nachlässig hingeworfen war, gewährt einen unangenehmen Anblick.

Hut. Mehr als alle anderen Kleidungsstücke leidet ein Hut durch nachlässiges Hinlegen. Man bringe ihn nach dem Abstäuben mit einem Tuche sofort nach dem Gebrauche an seinen Platz, einem Hutkasten oder auf einen Hutstock in den Schrank und bedecke ihn mit einem leichten Tuche.

Handschuhe. Glacehandschuhe von feiner Qualität sind die wohlfeilsten, weil man diese bei passender Größe doppelt so lange tragen kann als die schlechteren, und sie dann gewaschen oder gefärbt werden können. Neue Handschuhe ziehe man nie in dem Augenblicke, wo man sie gebrauchen will, eiligst an, sondern vorher auf folgende Weise: Nachdem sie im Laden aufgeweitet sind, suche man sie durch Hineinhauchen noch etwas zu weiten, dann bringe man zuerst vier Finger hinein und helfe mit der anderen Hand durch sanftes Streichen nach und lasse dann den Daumen folgen. Sehr viel Geduld ist besonders den Herren dabei zu empfehlen. In Glacehandschuhe inwendig seinen Namen zu schreiben, ist zweckmäßig; übrigens ist

es eine gute Gewohnheit, sie beim Ausziehen in Gesellschaft gleich in die Tasche zu stecken, und später sich und Anderen die Mühe des Suchens zu ersparen. Ist man zu Hause angelangt, sehe man nach, ob eine Nath geplatzt oder ein Knopf herausgerissen ist, und lege sie dann glatt in die Länge gezogen in ein Handschuhkästchen. Schmutzig gewordene Handschuhe reinige man möglichst schnell mit Benzin, damit man nicht bessere zu benutzen braucht, wenn gewaschene genügen. Schwarze Glacehandschuhe oder Filethandschuhe sind für den gewöhnlichen Gebrauch zu empfehlen.

Zeugschuhe und Stiefelchen. Man schlage sie, um den Staub herauszubringen, einige Male aneinander und bürste sie dann. Schmutzflecken werden mit einem feuchten Schwamm entfernt; Absatz und Glanzleder feucht abgeputzt und trocken gerieben.

Sonnenschirm und Regenschirm. Um den ersteren zu schonen, mache man ihn nach dem Gebrauche wohl zu, aber man wickele ihn nicht fest auf, und stelle ihn sogleich an den rechten Platz; ebenso verwahre man den Regenschirm. Ist er naß, so wird er aufgespannt zum Trocknen hingestellt. Mit Regenschirmen findet häufig eine Verwechselung statt, deshalb thut man gut, seinen Namen hineinzuzeichnen.

Herrenkleider. Dieselben müssen nicht in dem Schranke der Frau hängen, weil deren Kleider darunter leiden. Sie müssen vor dem Weghängen geklopft und gebürstet werden; doch geschehe dies immer von oben nach unten, weil sie sonst bald schlecht werden.

Um fleckige Herrenkleider zu reinigen, befeuchte man sie mit einer Mischung von Rauchtabak und kochendem Wasser und bürste dann die Flecken aus.

Aus wollenen Kleidungsstücken weichen die Flecken auch durch Ausreiben mit Seifenspiritus und Nachspülen mit Regenwasser. Ein anders Mittel ist: die Flecken mit französischer Seife einreiben, mit einem im Regenwasser getauchten Bürstchen ausbürsten, die Seife abwaschen und mit einem trocknen Tuche nachwischen. Eine gute Lauge zum Waschen wollener Zeuge ist: Seifenwurzeln gekocht mit Regenwasser, 2 Stunden lang, und stark ausgepreßt. Zu der kochenden Lauge thut man eine große, frische Ochsengalle, nimmt den Schaum ab und gießt sie abgekühlt in eine Flasche, worin sie sich längere Zeit hält. Zum Gebrauche gieße man so viel als nöthig zu kaltem Regenwasser und wasche das ganze Zeug oder die Flecken.

Die Kragen an Herrenröcken feuchte man zum Reinigen mit kaltem Regenwasser an, gieße auf eine kleine Stelle etwas Salmiakspiritus, und nehme den Schmutz mit einem Messerrücken fort, dann wäscht man die Stelle mit einem in kaltes Regenwasser getauchten Schwamme rein, und fährt so fort, bis der ganze Kragen rein ist.

Ueber das Färben.

Färben wollener Zeuge. Im Allgemeinen ist das Färben nicht anzurathen; nur ganz rein wollene Stoffe werden gut; doch muß man sie sehr aufmerksam behandeln. Einige selbst geprüfte Färbemittel will ich hier indeß mittheilen.

Schwarz. Auf ein Pfund wollenes Zeug rechnet man eine Unze zerstoßenen Weinstein, eine Unze Blaustein und eine viertel Unze grünen Vitriol, stelle es mit so viel Wasser auf's Feuer, daß das Zeug gut bedeckt ist. Wenn das Wasser kocht, wird es tüchtig auf dem Boden umgerührt, das Zeug, welches vorher in Wasser gelegen hat und durch und durch naß ist, ausgerungen, hineingethan, und zwei Stunden lang gekocht, indem man es mit einem glatten Stock unter Wasser hält; dann wird es herausgenommen, und auseinandergelegt, damit es erkalte. Unterdeß stellt man frisches Wasser auf's Feuer, legt ein halbes Pfund Brasilienspähne, welche 12—24 Stunden vorher angefeuchtet worden sind, in einen Beutel gebunden hinein, läßt sie eine halbe Stunde auskochen, nimmt sie heraus, thut das Zeug wieder hinein und läßt es abermals bei stetigem Niederhalten zwei Stunden kochen. Darauf wird dasselbe klar gespült, zum Vermeiden des Abhärtens durch eine Sodalauge gezogen und ohne es auszuringen im Schatten aufgehängt und feucht gebügelt.

Den Kessel wieder zu reinigen gieße man eine Tasse voll Wasser und darauf etwas Vitriolöl hinein und reibe dann mit einem wollenen Läppchen aus.

Blaulila: Blauer Persico wird mit Wasser eine Viertelstunde gekocht, dann ein Stückchen Soda hinein gethan und ein Stückchen Seidenzeug oder Band, zu prüfen, ob die Farbe gefällt, oder heller, oder dunkler gewünscht wird, was dann mit Wasser oder Persico ausgeglichen wird. Man läßt das Zeug eine halbe Stunde darin kochen, spült es in klarem hartem Wasser, und zieht es danach, wenn man es etwas steif zu haben wünscht, durch Wasser, worin etwas Gummiarabicum aufgelöst ist.

Weiße Zeuge und seidene Bänder rosa zu färben. Eine Unze Cremortartari, 1 Unze Cochenille, 1 Unze gereinigte Pottasche (weiße), ½ Unze gebrannter Alaun, jedes einzeln pulverisirt, und für 2 Cents Gummiarabicum. Dies Alles wird in einem Säckchen in 1 Pint Regenwasser gelegt. Nachdem solches während einer halben Stunde ausgezogen ist, wird mit einem Stückchen Zeug eine Probe gemacht, indem man von der Flüssigkeit so viel mit Regenwasser vermischt, als nöthig ist dem Zeuge die gewünschte Färbung zu geben. Dann wird das Bestimmte darin gut durchgezogen, in Tücher gelegt und gebügelt, wie es beim Waschen seidener Zeuge bemerkt ist.

Weiße rein wollene Zeuge roth zu färben in Lösungen von Anilin. Am besten eignen sich hierzu weiße wollene Unterröcke und Strümpfe. Da die rothe Farbe häufig Arsen enthält, so muß arsenfreies Anilin gefordert werden. Die Vorschrift ist, das Anilin in Weingeist aufzulösen und von der Lösung den nöthigen Theil in ziemlich heißes Wasser zu gießen und gut durchzurühren. Indeß kann auch kurzweg die Farbe in ein Läppchen gebunden, in heißes Wasser gelegt, und wenn sie ausgezogen und durchgerührt ist, das Zeug hineingesteckt werden.

Das zu Färbende wird vorher in einer warmen fetten Lauge von Seife und Soda rein gewaschen, wobei indeß das stellenweise Beschmieren mit Seife zu vermeiden ist, weil dadurch hellere Stellen entstehen würden; je weißer das Zeug desto schöner wird die Farbe. Nach dem Waschen wird dasselbe sehr rein ausgespült und in warmem Wasser ausgedrückt, bevor es in das Färbebad gelegt wird. Die Stoffe müssen mit dem Färbewasser reichlich bedeckt sein, fortwährend darin hin und her gezogen und abwechselnd die obere Seite aller Theile nach unten gekehrt werden. Wenn das Wasser nicht mehr roth erscheint, nimmt man das Zeug heraus und hätte solches noch nicht die gewünschte Farbe erhalten, so werde das Verfahren wiederholt. Dann wird gespült, das Gefärbte im Schatten glatt auf eine Leine gebracht und auf der linken Seite feucht gebügelt.

Weiße reine wollene Zeuge blau zu färben mit Anilin. Man gießt zu einem Quart Wasser 30 Tropfen Schwefelsäure, macht es kochend heiß, steckt den vorher gereinigten Stoff hinein und kocht ihn 10 Minuten, nimmt ihn dann heraus, gießt etwas des in Spiritus gelösten Anilin-Blau hinzu und färbt so unter stetem Bewegen das Zeug, bis es hübsch blau geworden ist. Alsdann wird dasselbe gespült und wie vorstehend bemerkt, verfahren.

Weiße Seide roth zu färben mit Anilin. Das Verfahren ist wie beim Rothfärben wollener Zeuge, jedoch nimmt man kaltes Wasser, welches vorher mit Weinsteinsäure schwach sauer gemacht ist und läßt darin die Seide vorher eine halbe Stunde einweichen. Das Bügeln ist bei der Seidenwäsche nachzusehen.

Weiße Seide blau zu färben mit Anilin geschieht wie bei Wollstoffen bemerkt, doch darf man dieselbe nicht kochen, nur beinahe kochendes Wasser anwenden.

Nähen, Stricken, Stopfen, Ausbessern.

Von einem gut eingerichteten Nähtisch haben wir schon früher gesprochen; um denselben immer gut in Ordnung zu haben, gewöhne man sich, für jedes Ding einen bestimmten Platz in den verschiedenen Fächern zu haben und es immer nach dem Gebrauche dahin, und nicht an eine andere Stelle zu legen. Eine Nähmaschine ist in einer zahlreichen Familie, wo die Näharbeiten im Hause besorgt werden, ein nützlicher Gegenstand. Dann kann man Betten und Bettwäsche, Leibwäsche, Kinderzeug u. s. w. alles selbst anfertigen, und dadurch den theuren Arbeitslohn und manches Andere ersparen.

Behandeln des Bettzeuges.

Beim Selbstanfertigen eines Bettes weiß man genau, was für Federn man hat, und kommt nicht in Gefahr alte, oder mit Kalk oder Sand oder mit zu großen vermischte, zu gebrauchen.

Alte Federn erkennt man daran, daß die feinen Fasern vorn an der Fahne abgerieben sind und letztere gelblich und zusammengedrückt aussieht. Die Spuren von Kalk und Sand zeigen sich an den bloßen Armen, wenn man mit denselben eine Weile in den Federsäcken hin- und herfährt. Eine andere Probe besteht darin, daß man eine kleine Quantität in ein Gefäß mit reinem Wasser bringt, wo dann Kalk das Wasser trübt, Sand zu Boden fällt.

Zum Reinigen der Federn, ehe sie in die Inlitte gefüllt werden, werden sie auf dem reinen Fußboden eines leeren Zimmers mit einem Stöckchen tüchtig gepeitscht, und wird dann von jeder Parthie der oberste Theil nach einer Seite des Zimmers hingeweht, wobei Staub und Schmutz größtentheils auf den Boden fallen, und die Federn davon befreit sind.

Alte Federn zu reinigen. Man thue sie in einen Kessel und erwärme sie mäßig, während man mit einem Stöckchen darin herumfährt, damit sie nicht verbrennen.

Zum Unterbett und Pfühl nimmt man gute Federn und Bettdrill oder Zwillich; zu den Kopfkissen ist Barchent, seiner Weichheit wegen, am angenehmsten, und eine Mischung von Gänsedaunen und Schleißfedern; zum Oberbett nimmt man am besten Federleinen und beste Daunen. Nimmt man von allen diesen Zeugen die beste Qualität und sieht man auf ein dichtes Gewebe, so hat man nicht nöthig, Bettwachs anzuwenden; nur bei losen Zeugen, wo die Federn leicht durchdringen, ist das Wachsen ein nothwendiges Uebel.

Zur Reinlichkeit und zum längeren Erhalten der Inlitte sind Schonungsbezüge von carrirtem Baumwollenzeuge zu empfehlen.

Beim Schneiden der Inlitte muß man an Länge und Breite 1½ Yard für das Füllen der Federn zugeben. Zu einem einschläfrigen Unterbett gebraucht man 2 Blatt 1¼ Yard breiten Drill, 5 Yard Länge, und 12 bis 15 Pfund Federn.

Zum Pfühl: 2¼ Yard und 4 bis 5 Pfund Federn.

Zum Kopfkissen: Je nach der gewünschten Größe.

Zum Oberbett von 1 Yard breitem Federleinen 3 Blatt, 6 Yard. Der dritte Theil wird abgeschnitten, der Länge nach doppelt gelegt, oben mit einer Naht versehen und seitwärts angenäht; 5 bis 7 Pfund Gänsedaunen.

Ein Fußkissen, bei einer Steppdecke angenehm, 1 Yard breites Federleinen, 3 Yard Stoff, gleich dem Oberbett, in drei Theile gelegt.

Zu den Ueberzügen kauft man von allen Theilen eine halbe Yard mehr.

Zu einem zweischläfrigen Bette braucht man in allen Theilen ein Drittel mehr.

Man rechnet zu einer wattirten Decke (wollene Watte ist der baumwollenen vorzuziehen) von ¾ Yard breitem Zeuge @ 4 Blatt, — 10 bis 10¼ Yard —; von feiner gekratzter Wolle 4 bis 5 Pfund; von der besten Deckenwatte 6 bis 6½ Pfund.

Länge der Betttücher: 5 bis 5¼ Yard zu Blatt Leinen in der Breite von 1 Yard.

Zum Ueberzug des Oberbettes von 1 Yard breitem Zeuge 3 Blatt, 6¼ Yard; zum zweischläfrigen Bette 4 Blatt, also ungefähr 8¾ Yard.

Kissenüberzüge zu nähen, bedarf wohl keiner Beschreibung; ob dieselben durch Knöpfe oder Bänder geschlossen werden, oder ob sie zugeschnürt werden sollen, bleibt Sache des Geschmacks der Hausfrau; um ihnen ein elegantes Ansehen zu geben, theilt man das dazu geschnittene Leinen in zwei Theile, macht an beiden Seiten einen Zoll breiten Saum, welcher an einer Seite mit feinen Knopflöchern und an der anderen mit Perlmutterknöpfchen versehen wird; beide Stücke werden darauf mit einem 4 bis 5 Zoll breiten Zwischensatz versehen. Ein breiter Zackensaum sieht auch sehr hübsch aus. Hierzu faltet man das Leinen eine Hand breit genau auf dem Faden, streicht scharf daran hin und reiht den Saum vor; schneidet dann nach einem Muster große, spitze, abgerundete Zacken hinein, wobei ein zollbreiter Raum bleibt. Die Zacken näht man auf der linken Seite zusammen, mach

einen hübschen Saum und näht zuletzt da, wo die Spitzen zusammentreffen, zum Zusammenhalten Knopflöcher und hübsche Knöpfchen. Als Untergrund für solche klare Stellen wird ein Streifen farbigen feinen Wollstoffes auf das Kopfkissen geheftet.

Das Schneiden und Nähen der Betttücher erfordert eine gewisse Aufmerksamkeit. Man schneide genau zwei Längen, stecke beim Zusammennähen mit Stecknadeln vorher beide Längen auf 10 Zoll Entfernung zusammen und sorge, daß weder oben noch unten etwas übersteht. Der obere Saum wird etwas breiter gemacht, als der untere und am ersteren wird der Saum eingestickt.

Matratzen und wollene Decken. Haben wir im Vorstehenden ganz besonders über die Behandlung der Federbetten Anleitung gegeben, möge nunmehr auch der hier zu Lande gebräuchlichen Matratzen und wollenen Decken gedacht werden. Die ersteren werden meistens fertig gekauft. Es sind dies größtentheils Seegrasmatratzen. Auch kommen Wollmatratzen in Aufnahme. Bei diesen sowie bei den Haarmatratzen muß beim Einkauf mit Vorsicht verfahren werden; ganz besonders nothwendig ist es bei den Roßhaarmatratzen, denn nur zu häufig wird nebst einer Kleinigkeit Roßhaare, aus Schwein- und Kuhhaaren künstlich angefertigtes Material in mehr oder weniger großen Quantitäten zum Auffüllen benutzt.

Am besten ist es wenn man sich vom Polsterer seine Matratzen auf Bestellung anfertigen läßt, dabei das Roßhaar selbst aussucht, in welchem Falle der Polsterer schwerlich anders als das ausgesuchte Roßhaar benutzen wird. In größeren Städten wird die Hausfrau den richtigen Weg einschlagen, wenn sie aus bester Quelle das Roßhaar selbst bezieht.

Alle Matratzen sollten von Zeit zu Zeit aufgetrennt und neu gestopft werden. Bei großen Doppelbetten lasse man sich sowohl die Seegras- als Pferdehaarmatratzen in zwei Theilen anfertigen und zwar in der Größe von ein und zwei Drittel der Länge der Bettstellen. In dieser Weise lassen dieselben sich zunächst leichter hantiren und wenn man sie alsdann abwechselnd nach dem Kopf- und Fußende der Bettstelle legt, vermeidet man das zu frühe Einliegen an ein und derselben Stelle der Matratze.

Ebenso empfehlenswerth für den Gebrauch wie Matratzen, sind auch wollene Decken. Allerdings sind die letzteren beim Einkauf etwas theurer als die wattirten Decken; sie halten aber länger, und sind auch reinlicher. Wenn man wollene Decken kauft, so achte man wohl darauf, daß man beim Zahlen des höchsten Preises nur ganz wollene, unvermischt mit baumwollenen Fäden, bekommt.

Frauenleibwäsche.

Keine Facon ist wohl zweckmäßiger als die, wo man von zu breitem Leinen einen Streifen für die Keile abschneidet; Vorder- und Rückentheil bekommen einen zwei Finger breiten Bund, beide Theile werden mit einem doppelten, etwas breiteren Schulterstück verbunden und die Aermel mit Kanten versehen, eingesetzt.

Beim Schneiden der Beinkleider achte man darauf, daß der obere Theil recht lang ist; sie sind dann bequemer.

Das Zeichnen der Wäsche. Die Ordnung verlangt, daß die Wäsche gezeichnet wird; es sollte kein Stück ungezeichnet sein. Die grobe Küchenwäsche läßt sich ganz gut durch unauslöschliche Dinte mit Namen versehen; die übrige Wäsche wird entweder mit rothem oder weißem Garn, mit Plattstich, Kreuzstich oder Schrägstich gezeichnet, zu welcher Arbeit die erwachsenen Töchter schon zeitig angehalten werden müssen.

Ausbessern der Wäsche durch Flicken und Stopfen. Dies ist im Hauswesen von so großem Werth, daß ihr unter allen Hausarbeiten der erste Platz gebührt, und sollte dies in jeder Woche sofort nach dem Waschen vorgenommen werden. Jeder Flicken muß genau zu dem betreffenden Stück an Farbe passen, Leinen und einfarbiges Zeug nach den Faden eingenäht werden, und auch nehme man zum Flicken keine neue Leinwand. Beim Ausbessern von farbigen Stoffen

ist das Muster zu berücksichtigen. Da, wo es genau paßt, mache man eine scharfe Falte, füge beide Theile mit einem feinen Ueberhandsnähtchen so zusammen, daß Streifen oder Blumen nicht verschoben werden.

Das Umbahnen der Betttücher, d. h. die Mitte nach der Seite zu bringen, schiebe man nicht zu lange auf, sondern nehme solche nützliche Arbeit vor, sobald sich in der Mitte dünne Stellen zeigen. Das Lostrennen der Naht geschehe mittelst einer starken Nadel, nicht mit der Scheere oder Trennmesser, weil zu leicht die Kante beschädigt wird.

Das Stopfen der Wäsche geschehe mit einem ungedrehten Faden von verhältnißmäßiger Stärke und feiner, langer Nadel. Jeder Stopfen wird am schönsten, wenn man ihn auf der linken Seite macht, derselbe muß an allen Seiten ein wenig über die Beschädigung hinausgehen, eine Reihe dicht neben die andere in gerader Richtung gemacht werden, und oben und unten in ganz gerader Linie. Das Durchstopfen geschehe pünktlich, wobei jedes Mal nur ein Faden auf die Nadel genommen und einer liegen gelassen wird, was bei der folgenden Reihe regelmäßig wechselt. Auch darf der Faden nicht zu stark angezogen werden, damit der Stopfen auch nach der Wäsche hübsch glatt erscheint, der Faden darf nicht doppelt genommen werden und nicht zu stark sein.

Das Stricken und Stopfen der Strümpfe. — Strümpfe gut zu stricken ist durch zu große Beschäftigung mit Stickereien gar sehr verdrängt worden, so daß man selten in der Hand junger Damen einen accurat gestrickten Strumpf sieht, wenn sie auch feine Handarbeit hübsch zu machen verstehen. Und wie nothwendig ist es für Frauen, ganz besonders bei mehreren Kindern, im Stricken recht geübt zu sein. Daher sollte jede Mutter darauf halten, daß ihre Töchter vorab gut Stricken, Stopfen und Nähen lernen, ehe feine Handarbeiten gemacht werden.

Dem starken Einlaufen der Strümpfe vorzubeugen. — Man stelle wollenes Strumpfgarn vor dem Gebrauche mit kaltem, weichem Wasser auf's Feuer und lasse es etwa zehn Minuten kochen, werfe solches sofort in kaltes Wasser und hänge es nach einer Stunde zum Trocknen auf. Das Garn läuft dadurch bedeutend ein, man hat beim Stricken also weniger Rücksicht auf das Einlaufen zu nehmen und kann dem Strumpf besser die erforderliche Länge und Weite geben.

Zum Stopfen nehme man eine feine Nadel und einen einfachen Faden. Um einen wollenen Faden rasch in die Nadel zu bringen, ziehe man das Ende in eine Schlinge von feinem Nähgarn, fädele beide Enden der Schlinge in die Stopfnadel und ziehe die Schlinge sammt dem Faden durch das Ohr.

Häusliche Verrichtungen.

Der Montag ist ganz besonders zum Frühaufstehen bestimmt, da in den meisten Häusern an diesem Tage gewaschen wird, und außerdem noch alles am Sonntag gebrauchte Geräth geputzt, die Kleidungsstücke nachgesehen, gereinigt, etwaige Flecken ausgemacht und Alles an Ort und Stelle gebracht werden muß.

Der Freitag und Sonnabend machen mancherlei Ansprüche an die Hausfrau, die wir mehr oder weniger in jedem Hause zur Geltung gebracht finden. Zum ordnungsmäßigen Reinigen der Zimmer und Geräthe gehört ein fester Plan. Es ist zweckmäßig, am Freitag die Zimmer zu reinigen, Fenster zu putzen und dgl. und am Sonnabend die Küche und das Innere des Herdes zu reinigen, die Röhren bedürfen des Reinigens in der Regel nur alle vier Wochen. Auch das Reinigen des Speiseschrankes werde am Sonnabend vorgenommen, die Börte abgewischt, sowie alle Töpfe, Gläser und Flaschen; etwaige leere Töpfe mit frischem Vorrath aus der Vorrathskammer gefüllt, für den Sonntag gebacken, und Alles so eingerichtet, daß die Dienstmädchen am Sonntage nicht viel zu thun haben. Compot kann für den anderen Tag gekocht werden und eine etwaige kalte Speise ebenfalls.

Auch ist die nöthige Tisch- und Leibwäsche, Hand- und Küchentücher, Sonntagskleider für die Kinder aus den Schränken zu nehmen, und am Sonntagmorgen die schmutzige Wäsche an Ort und Stelle zu bringen, wobei noch bemerkt wird, daß etwaige feuchte Hand- und Küchentücher nicht zwischen der übrigen Wäsche vermengt werden dürfen.

Decken und Abnehmen des täglichen Tisches.

Die auf dem Tische liegende Decke wird in ihren Falten mit sauberer Hand glatt zusammengenommen und das Tischtuch ordentlich aufgelegt, so daß es von allen Seiten gleichmäßig überhängt. Sind kleine Kinder mit am Tisch, so dient es zum längeren Reinhalten des Tischtuches, ihre Stelle mit einer Serviette, einem Stück Wachstuch oder Zeitungsbogen zu versehen. Zum Schonen des Tisches und des Tischtuches lege man für die heißen Schüsseln einige Unterlagen hin. Die flachen Teller werden, wenn sie nicht sauber gewaschen und abgetrocknet sind, mit einem reinen Tuche nachgerieben, in gleichmäßiger und hinreichender Entfernung hingestellt und die Servietten darauf gelegt. Wird Suppe gegeben, so erhalten die sämmtlichen Suppenteller ihren Platz auf dem Teller der Hausfrau. Die vorher geputzten Gabeln und Messer lege man nach dem Brauch des Hauses, entweder die Gabel an die linke und das Messer an die rechte Seite des Tellers, den Eßlöffel daneben, oder Gabel, Messer und Eßlöffel neben einander an die rechte Seite. Die Vorlegelöffel werden seitwärts auf die Stelle gelegt, welche die Gemüseschüssel einnehmen wird. Ein Teller, mit einer Gabel und einem scharfen Tranchirmesser versehen, gehört neben die Fleischschüssel. Pfeffer und Salz und Senf, sowie auch das Brodkörbchen erhalten in der Nähe des Hausvaters einen Platz; auch darf ein Pitcher klaren Wassers mit den nöthigen Gläsern nicht fehlen. Den Verhältnissen gemäß wird der gedeckte Tisch mit einer Handschelle versehen, damit man ungenirt ein Zeichen zum Abnehmen geben kann. Wenn Dessert folgen soll, so stelle man es sammt den kleinen Tellern und Messern auf das Büffet oder den Nebentisch. Nach dem Decken erhält jeder Platz einen Stuhl. Im Uebrigen werde darauf gehalten, daß nicht bald dieses, bald jenes Stück fehle, das Nachholen ist gar ungemüthlich.

Ueber das Tranchiren u. s. w. wird an anderer Stelle berichtet.

Damit das Abnehmen bei Tische möglichst geräuschlos geschehe, nimmt das Dienstmädchen den ersten abgenommenen Teller in die linke Hand, um nach der Suppe jedesmal den gebrauchten Eßlöffel, sowie auch nach dem Gemüse, Gabeln und Messer darauf zu legen, während dasselbe die übrigen Teller, einen in in den anderen gestellt, mit dem Arme fest an sich hält. Das Auftragen von neuen Speisen erfolgt dann erst, wenn Alles, was nicht mehr gebraucht wird, entfernt ist. Silberne Gemüselöffel werden der Ordnung und des Schonens wegen nicht zwischen Gabel und Messer, sondern mit den Eßlöffeln besonders auf einen Teller gelegt. Nach dem Abnehmen der Tischgeräthe bringe man die Servietten und Unterlagen der Schüsseln an ihren Platz, kehre das Tischtuch mit einem kleinen dazu bestimmten Haarbesen auf eine Staubschaufel ab, falte solches glatt zusammen und lege es aufmerksam auf seinen Platz. Wird solches beachtet, so bleibt die ganze Woche das Tischtuch glatt. Auch sei beim Abnehmen des Tisches daran erinnert, das Silbergeschirr sofort zu waschen und an seinen Platz zu bringen.

Gläser und Tassen zu spülen.

Beides wird bei vieler Hausarbeit oft sehr mangelhaft ausgeführt; es bleibt das gebrauchte Geschirr erst längere Zeit auf dem Tische oder in der Küche stehen, bis ein Dienstmädchen Zeit findet, solches in Eile über Seite zu bringen, wobei dann nicht selten ein Glas zerbrochen oder hier ein Henkel, dort ein Knopf oder ein Hals abgestoßen wird. Die junge Hausfrau wolle solche Verrichtung nicht ohne Weiteres einem Dienstmädchen überlassen, und so kleinlich sie auch scheinen mag, diese zur größeren Vollständigkeit des Ganzen dienende Anleitung nicht verschmähen.

Gläser, Tassen und andere Kaffeegeräthe müssen glänzen wie Krystall; es wird danach der Ordnungssinn der Hausfrau beurtheilt. Zum Waschen derselben gehören zwei Gefäße; die Tassen in einem und demselben Wasser zu waschen und abzuspülen ist ekelhaft. Vorab sorge man für einen reinen Platz zum Hinstellen der Geräthe; werden Gläser und Tassen zugleich gespült, so gehen erstere vor.

Beim Spülen der Tassen wasche und trockne man zuerst das Kaffeebrett ab, wasche dann Gläser und Tassen nicht zu heiß und der Vorsicht wegen einzeln, wobei

Kaffeereste vorher ausgespült werden. Milchkanne, Kaffee- und Theetopf müssen inwendig eben so rein sein, wie von außen, und die unteren Flächen zuweilen mit etwas Seife und Sand abgerieben werden, damit auch diese weiß erscheinen. Ein Bürstchen zum gehörigen Reinigen des Halses, der Henkel an Töpfen und Tassen ist unentbehrlich. Jedes gewaschene Stück stelle man hin, gieße in das zweite Geschirr klares, recht heißes Wasser und wasche die Hände mit Seife. Letzteres ist nichts weniger als überflüssig, vielmehr eine Sache, welche sich Alle zur Gewohnheit machen sollten, da sie zur Reinlichkeit der Geräthe, aber auch zur längeren Reinhaltung des Trockentuches dient. Gewaschene Gläser tauche man rasch in mäßig heißes Wasser, und trockne sie dann mit einem sauberen Tuche vorsichtig ab, doch hüte man sich, den oberen Theil der Weingläser zu stark zu reiben und zu drehen, da derselbe dadurch leicht abbricht. Silberne Löffel bedürfen nur selten des Putzens, wenn man etwas Seife zum Waschen nimmt, (wodurch auch das Kaffeegeschirr überaus glänzend erscheint), und sie dann aus dem heißen Spülwasser rasch abtrocknet. Jedes abgetrocknete Stück stelle man nicht gleich auf das Kaffeebrett, der Lack verliert durch das Aufstellen heißer Gegenstände den Glanz. Zu vergoldeten Tassen u. s. w. nehme man warmes, nicht heißes Wasser, lasse sie trocken werden und putze erst dann, ohne stark zu reiben mit einem Tuche nach.

Schüsselwaschen.

Fast keine häusliche Arbeit wird im Allgemeinen von den Dienstmädchen schlechter besorgt, als diese. Darum leite die junge Frau ein ungeübtes Mädchen dazu an, und beachte dabei Folgendes:

Während des Essens muß das Wasser zum Schüsselwaschen heiß werden. Zuerst werden sämmtliche Kochtöpfe gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und dann mit einem Tuche, das nur dazu dient, ausgetrocknet, und an den bestimmten Platz gebracht. Dann werde die Anrichte leer gemacht, und ein Theil des heißen Wassers in das zum Vorwaschen im Spülstein stehende Gefäß gegossen. Zuerst werden darin die silbernen Löffel mit dem Schüsseltuche gewaschen, in reinem Wasser gespült und getrocknet; dann nehme man einzeln die Messer und Gabeln, indem die Hefte nicht mit dem heißen Wasser in Berührung kommen dürfen, die dadurch ihr Ansehen verlieren; trockne sie mit dem Waschtuch besonders zwischen den Zinken und mit dem Messertuch nach. Wenn Messer, Gabeln und Löffel an ihren Platz gebracht sind, spüle man das etwa auf den Tellern Zurückgebliebene in ein Geschirr, für die Hühner, oder hat man keine Hühner, zum Abfall. Man wasche nun das Geschirr im ersten Wasser rein und stelle es auf den Tisch; wasche dann die fettigen Hände mit Seife, und gieße reichlich reines heißes Wasser in das zweite Spülgefäß. Nun tauche man jedes einzelne Gefäß vorsichtig in's heiße Wasser und trockne es rasch ab, wodurch die Arbeit schneller von Statten geht, als wenn alles Geschirr in's Wasser gesteckt wird; und das unleidliche Geräusch, das so viele Mädchen durch Klappern und Stoßen verursachen, wird mehr vermieden. Nun wird das Schüsseltuch ausgewaschen und nebst dem Trockentuche aufgehängt; Alles an seinen Platz gestellt, Anrichte und Spülstein gescheuert, der Theekessel ausgespült, der Herd geputzt und frisches Kaffeewasser angesetzt, wenn dasselbe nicht gleich nach dem Essen gewünscht wird.

Noch ist zu bemerken, daß der Thee- oder Wasserkessel wöchentlich ein Mal mit dem dazu bestimmten Besen gereinigt werden muß, um das Ansetzen von Kalktheilen zu verhüten. Ist aber das Reinigen versäumt, so hüte man sich, die Kalktheile abzulösen, sonst würde der Kessel undicht werden.

Reinigen der Gemüse und Kartoffeln.

Das Reinigen jedes einzelnen Gemüses anzugeben würde zu weitläufig werden, auch ist solches bekannt genug, doch werden einige Bemerkungen nicht überflüssig sein.

Die junge Hausfrau halte darauf, daß alle Knollen- und Wurzelgewächse vor dem Reinigen gehörig gewaschen werden, andernfalls wird der Schmutz solchem Ge-

müse derartig mitgetheilt, daß ein öfteres Waschen, also auch mehr Zeit dazu gehört, um es wieder davon zu befreien. Bei etwaigem Mangel an frischem Wasser kann sehr gut schon gebrauchtes zum Reinigen der Schale benutzt werden; bei einem Viehstande wird das Waschen des Abfalls dadurch erspart. Knollengewächse, ganz besonders Kartoffeln, lasse man (möglichst kurz vor dem Gebrauche) mit reinen Händen sauber schälen; es gehört dazu ein kleines, scharfes, spitzes Messer, um die Keimstellen gehörig herauszuheben. Man halte darauf, das die Kartoffeln recht dünn geschält werden, es findet darin oftmals ein starker Mißbrauch statt. Zu diesem Zwecke muß das Messer nach der Schale, nicht nach der Kartoffel hin gehalten werden. In dem ersten Wasser werden die Kartoffeln zwischen den Händen tüchtig gerieben, dann gut gewaschen und in frischem Wasser hingestellt bis zum Gebrauche. Der gute Geschmack derselben hängt sehr von dem sauberen Schälen, dem tüchtigen Waschen und einem aufmerksamen Kochen ab. Ehe sie auf's Feuer gebracht werden, schütte man sie auf einen Durchschlag und gieße frisches Wasser darüber. Andere Knollen- und Wurzelgewächse werden nach dem Reinigen nochmals gewaschen und nach dem Schneiden abgespült; aber nicht im Wasser, sondern trocken bis zum Kochen hingestellt.

In größeren Haushaltungen ist es zweckmäßig, das Reinigen der Gemüse für den Dienstbotentisch am vorhergehenden Abend vorzunehmen und dieselben, mit Ausnahme der Kartoffeln, nachdem sie rein gewaschen sind, trocken hinzustellen. Große Bohnen werden auf dem Tische ausgebreitet; frische, geschnittene Bietsbohnen werden mit etwas Salz bestreut. Das Schneiden von Kohlrabi, Steckrüben (Unterkohlrabi) und Herbstwurzeln (Möhren) geht rasch von statten und das Gemüse wird ansehnlicher, wenn man die dünn abgeschnittenen Scheiben auf ein Küchenbrett aufeinander legt und dieselben mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneidet, welches bei letzteren schräglaufend geschehe, weil sie dadurch schneller weich kochen und ansehnlicher erscheinen.

Um die ersten jungen Wurzeln rasch und bei geringem Abfall zu reinigen, schneide man das Kraut und die Spitze davon ab, wasche sie und fege mit einem kleinen Besen in einem Fasse mit etwas Wasser die Fäserchen rasch davon ab. Dann wasche man sie auf einem Durchschlage klar und sie sind zum Gebrauche fertig.

Scorzoneren (Schwarzwurzeln) werfe man beim Reinigen stückweise in Wasser, welches mit einem kleinen Eßlöffel Mehl angerührt oder mit Essig vermischt ist, wodurch sie ihre Weiße behalten. Sie werden darin tüchtig gewaschen, dann abgespült und sofort in's Kochende gethan.

Spargel werden gewöhnlich vom Kopf nach dem Fuße hin abgeschält. Um aber alles nicht zu Genießende davon zu entfernen und nicht mehr als nöthig ist zu verlieren, wird, nachdem das Fußende dünn abgeschnitten ist, an dieser Stelle ein Messer mit runder Klinge unter der harten Schale her hineingestochen, diese rund herum mit einemmale abgeschält und dann der obere Theil etwas abgeschabt. Grüne Blattgemüse müssen, nachdem sie ausgesucht sind, vor dem Schneiden einige Mal mit reichlich Wasser tüchtig gewaschen werden, da sonst Schmutz und Sand schwer zu entfernen ist.

Putzen der Messer und Gabeln.

Ein langes, schmales mit Leder überzogenes Brett ist sehr zweckmäßig dazu; auf dieses streue man etwas Putzstein, oder Sand, oder Steinkohlenasche und wetze die Messer einige Mal darauf hin und her, wodurch sie blank und scharf werden. Hat man kein solches Brett, so werden Messer und Gabeln erst tüchtig abgeschenert, dann mit Papier und heißem Sande nachgeputzt und mit dem Messertuche abgerieben.

Die Hefte müssen bei dem Scheuern mit Papier angefaßt werden, weil sie sonst bald ihr Ansehen verlieren. Silberne Messer werden nach dem Scheuern der Klingen, wie Silberzeug behandelt. Um den Messern und Gabeln die Politur zu erhalten, wische man sie nach dem Gebrauche sogleich ab; falls Obst damit geschält wurde, weichen die Flecken durch Abreiben mit sauren Apfelschalen. Verschwinden

sie davon nicht nicht, so feuche man einen neuen Korkstopfen mit Terpentinspiritus an, drücke ihn in Zinnasche, putze damit die Flecken und reibe sie mit einem Tuche nach. Messer und Gabeln, die selten gebraucht werden, wickele man in geöltes oder getrocknetes Zeitungspapier, so daß sie sich nicht berühren, und bewahre sie an einem trocknen Ort. Zum Auffrischen der Hefte nehme man etwas Oel auf alte Leinwand und reibe etwas Schwärze mit ein.

Reinigen und Putzen des Herdes.

Einen Sprung- oder Sparherd rein und glänzend zu erhalten, werde die blanke Platte jeden Mittag abgewaschen, abgetrocknet und täglich einmal, entweder Abends oder Morgens, vor dem Anlegen mittelst eines abgenutzten Schuhes mit feuchter Steinkohlenasche, Hammerschlag oder Sand abgescheuert und dann mit trockner Asche nachgerieben, womit ein geübtes Dienstmädchen rasch fertig wird und seine Ehre darin sucht, einen blanken Herd zu haben. Wöchentlich einmal werde derselbe, nachdem er am frühen Morgen inwendig gehörig gereinigt ist, gründlich geputzt. Folgende Weise ist zu empfehlen: Vorab wird die Platte mit etwas Soda und Steinkohlenasche nicht zu naß tüchtig abgescheuert, und wenn die Flecken entfernt sind, abgewaschen und abgetrocknet. Dann nehme man in einen wollenen Lappen einige Tropfen Oel und putze dieselbe mit Ruß blank, oder wende zum Trockenputzen ohne Weiteres heißen Sand oder feine, am besten heiße Steinkohlenasche an; die übrigen blanken Theile werden trocken gescheuert. Darauf wird der Herd ringsum wie ein Ofen geputzt.

Damit derselbe gut ziehe, darf die Röhre, welche in den Schornstein führt, nicht über zwei Zoll hineingeschoben sein, die Oeffnung muß gut zugekittet, der Feuerbehälter jeden Morgen gereinigt, sowie auch die Verbindung mit dem Back- oder Bratofen mit einem alten Handstäuber oder Gänseflügel ausgefegt werden. Wöchentlich ein Mal lasse man die Röhre ausklopfen und alle vier Wochen mit einem Röhrenquast durch die Röhre fahren. Dadurch wird viel Feuerung gespart.

Sonstige Verrichtungen.

Anrichte- und Küchentisch, Spülstein und hölzerne Geräthe zu scheuern. Zum gründlichen Reinigen wende man wöchentlich ein Mal etwas Seife an. Man wische etwas Seife an verschiedene Stellen, streue Steingrus oder Sand darauf und gebrauche zum Scheuern ein Stück Packleinen oder einen naßgemachten Strohwisch, dadurch werden auch die Wände geschont, beim Gebrauch einer Bürste wird leicht etwas angespritzt und darf man eine solche nicht gebrauchen.

Fertigmachen der Lampen, Laternen und Leuchter. Vom täglichen guten Reinigen der Lampen hängt jedenfalls oft das helle Brennen ab. Man richte sich ein Kästchen ein, um alles Nöthige zur Hand zu haben, enthaltend eine Lampenscheere und einige Lappen und Tücher. Zuerst putze man Glas und Glocke ganz klar, doch bedürfen diese zuweilen des Abwaschens mit Seifenwasser, dann schneide man den Docht ganz gerade, drehe ihn herunter und wische alles Unreine ab, und zuletzt fülle man die Lampe und putze sie rein und blank. — Lakirte Lampen, sowie auch Lampen von Gußeisen putze man mit einem trocknen Tuche und wende zuweilen einige Tropfen Petroleum an; besteht die Lampe aus Messing, so verweisen wir auf den Abschnitt: „Putzen des Messings." — Das Reinigen der Küchen- und Flurlampen werde gleichfalls keinen Morgen versäumt, eine reine, hellbrennende Lampe ist in der Küche sehr angenehm. Auch die Laterne sei stets zum Gebrauch fertig.

Das Zerspringen der Lampengläser zu verhüten, stelle man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, lasse sie eine Weile kochen und in dem Wasser erkalten. Uebrigens schützt ein aufmerksames Reinigen und Anzünden der Lampe. — Das Putzen der Leuchter geschieht je nach ihrer Art; das der silbernen, wie Silbersachen überhaupt, (siehe Putzen der Geräthe), messingne desgleichen, lakirte und gußeiserne gleich Lampen derselben Art; vergoldete Verzierungen daran werden mit Putzpulver abgerieben. Dann werden sie mit Lichtern versehen, diese müssen gerade

und fest in den Leuchtern stehen, sind sie zu dünn, so wickle man einen schmalen Papierstreifen um das untere Ende, daß man nichts daran sieht, und stecke jedes Licht an und blase es wieder aus.

Das Putzen der Stiefel, Schuhe und Ueberschuhe. Dazu gehört eine Schmutz- und eine Wichsbürste. Der Schmutz muß vollständig, also auch an den Nähten, Absätzen und Sohlen abgebürstet werden, ehe man die etwas flüssig gemachte Wichse mit einem Lappen aufträgt, und so lange bürstet, bis die Schuhe blank sind. Für Damenschuhe hat man eine schwarze Flüssigkeit, mit der sie übergepinselt und zum Trocknen hingestellt werden, die letztere ist besonders gut für Ueberschuhe.

Das Reinigen der Herrenkleider. Wo keine männlichen Dienstboten sind, welche die Arbeit verrichten, da leite die junge Frau das Dienstmädchen dazu an. Zum Aufhängen wird an irgend einer passenden Stelle, wo der Staub nicht hinderlich ist, ein starker Haken eingeschlagen, ein flacher Ausklopfer und eine nicht zu feine Bürste gebraucht. Das Klopfen und Bürsten darf nicht zu stark und nicht länger, als nöthig ist, geschehen. Das Ausmachen der Flecke ist schon mitgetheilt.

Das Feuermachen in den Oefen. Nachdem der Feuerbehälter ganz geleert ist, öffnet man die untere Ofenthür, legt in den Feuerbehälter ein wenig Hobelspähne und ein Stückchen brennendes Papier, streut rasch ein bischen Sägespähne darauf, legt gespaltenes Holz kreuz und quer darüber und ganz trockene Steinkohlen, und wenn es brennt, noch mehr von den letzteren. Sollte beim Anlegen etwas auf den Fußboden gefallen sein, so muß das Mädchen zum Aufkehren desselben den Handstäuber aus der Küche nehmen und sich mit dem feinen Zimmerbesen aushelfen. Abends in der Dämmerung müssen Kohlen- und Holzbehälter gefüllt werden. Man hat zum Anlegen auf trockenes Brennmaterial zu sehen, da sonst Rauch entsteht, der Decken und Vorhänge verdirbt.

Putzen von Gold- und Silberwaaren, Messing ꝛc.

Zu Juwelen nehme man fein pulverisirtes Hirschhorn mit etwas Spiritus angemengt, und eine kleine weiche Bürste oder altes Leinen; putze sie damit und trockne sie ab.

Glanzgold wird mit Pariser Roth, angemengt mit Spiritus, mit weichem Handschuhleder geputzt, mit trockenem Pulver nachpolirt.

Mattes Gold mit Regenwasser und Seife gebürstet, abgespült und trocken gerieben.

Glanzsilber mit pulverisirtem Hirschhorn, oder flüssigem Terpetin und Kreide.

Mattes Silber. Dazu ist Cremortartari, mit etwas gewöhnlichem Spiritus angerührt, unvergleichlich. Man wende es mittelst eines weichen Bürstchens oder eines Läppchens alter Leinwand an und putze mit reinem Tuche nach.

Messing. Zum Putzen feiner Messing-Geräthe ist Wiener-Kalk zu empfehlen, welcher bei den Blecharbeitern zu haben ist. Damit er seine Wirksamkeit behalte, muß derselbe in verkorktem Glase an einem trocknen Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauche mache man einige Stückchen mit einem Messer fein, reibe den Gegenstand mit etwas Stearinöl und Wiener-Kalk mittelst eines Stückchens alter Leinwand tüchtig ab und putze dann mit einem zweiten Stück, in Wiener-Kalk getunkt, nach, bis heller Glanz entsteht.

Weniger feine Geräthe von Messing, z. B. ein Wasser- oder Theekessel, können statt mit Wiener-Kalk, sehr hübsch und überraschend schnell mit folgender Mischung geputzt werden: Man rühre eine Handvoll Weizenkleie mit kochendem Wasser zum dicken Brei, thue einen halben Eßlöffel weißen Sand und so viel Vitriolöl dazu, daß es einen Fingerhut füllen würde. Hiermit wird das Geräth gescheuert, dann mit warmem Wasser abgewaschen und mit einem reinen, weichen Tuche trocken gerieben. Da schon ein Tropfen Vitriolöl, wenn solcher mit einem Kleidungsstück in Berührung kommt, dasselbe schadhaft macht, so werde vorsichtig damit umgegangen und das Glas auf einem Schranke bewahrt.

Die Hälfte eines Prager Putzstein's thue man geschabt, in eine kleine Flasche, gieße Spiritus und einen Theelöffel voll Stearinöl hinzu. Wenn aufgelöst, feuchte man einen Finger damit an und putze den Gegenstand blank.

Rothes Kupfer. Man reibt das Geschirr mit einer Handvoll Sauerampfer so lange, bis der in den Blättern enthaltene Saft heraustritt, dann drückt man den Sauerampfer in weißen Sand, scheuert das Kupfer damit blank, spült es in Wasser ab, und reibt mit einem reinen, weichen Tuche trocken. In Küchen, wo man viel Kupfer zu putzen hat, ist die Anwendung von Essig das ganze Jahr hindurch eine nicht geringe Ausgabe, und schon deshalb der Sauerampfer vorzuziehen. Damit zu jeder Zeit Gebrauch davon zu machen ist, können die Blätter getrocknet und in einem Säckchen aufbewahrt werden.

Bronze. Der Sauerampfer soll Bestandtheile enthalten, welche ganz besonders auf das Reinigen der Bronze einwirken. Die bestimmten Gegenstände werden wie beim Kupfer tüchtig damit gescheuert, dann abgespült und trocken abgerieben. Bei veraltetem Schmutz kann man mit Ziegelmehl trocken nachputzen.

Zinn. Feine zinnerne Geräthe scheuere man mit pulverisirter Kreide und Branntwein rein und putze sie nach vorhergehender Bemerkung mit trockener Kreide blank.

Gröberes oder schon in etwas verbrauchtes Zinn wird mit starker Sodalauge und Sand blank gescheuert, dann einigemal mit Regenwasser ganz klar abgewaschen und zum Trocknen im Sonnenschein oder an einem warmen Orte aufrecht hingestellt.

Blech wird sehr rasch und außerordentlich glänzend, wenn man solches, wie beim Silber bemerkt, mit Terpentin und Kreide putzt. Auch ist Putzpulver oder Wiener-Kalk und Branntwein zu empfehlen, hierbei wird trocken nachgerieben.

Weniger feine Geräthe werden wie gröberes Zinn gescheuert und sie behalten dadurch längere Zeit ihren Glanz.

Eine andere Art, gewöhnliche Blechgeräthe zu putzen, besteht darin, daß man sie mit etwas Seife und Sand, oder mit Sand und starkem Salzwasser rein scheuert, gehörig abwäscht und mit einem reinen, alten Stück trocken reibt.

Stahl und Eisen. Beides wird sehr blank, wenn man dasselbe mit feiner, heißer Steinkohlenasche tüchtig reibt; auch ist Sand und Seife ein gutes Mittel blank zu scheuern. Nachdem der Schmutz entfernt ist, wird der Gegenstand abgerieben oder abgewaschen, und trocken geworden, mit heißer Steinkohlenasche oder Sand nachgeputzt. Angerostete Stellen werden vorab mit Petroleum stark bestrichen und mit heißer Steinkohlenasche oder heißem Sande tüchtig abgescheuert.

Auffrischen, Repariren und in Ordnung halten verschiedener Gegenstände.

Tapeziren auf Kalkwände. Nur mit Kleister bestrichen hält die Tapete auf Kalkwänden nicht. Man überstreiche die Wand vorher mit Rinderblut oder mit verdünntem Lehm; ein Ueberstreichen mit aufgelöstem verdünntem Leim ist zwar auch wirksam, aber theurer. Dann wird, wie gewöhnlich, die Tapete beschnitten, auf die bestimmte Länge eingetheilt, wobei das Muster berücksichtigt werden muß, und mit Kleister bestrichen, der aus Roggen- und Weizenmehl zu einem nicht zu steifem Brei gekocht ist. Um zu verhüten, daß Luftblasen entstehen, werde die Bahn, indem man sie oben mit beiden Händen andrückt, und Acht giebt, daß das Muster an der Seite genau paßt, von einer zweiten Person gehalten, mit einem breiten Haarbesen, welcher wo möglich die Breite der Tapete hat, von oben einmal an der Wand heruntergestrichen; geräth es nicht gleich, so löse man von unten den Streifen und wiederhole das Verfahren.

Einem angestrichenen Fußboden einen schönen Glanz zu geben. ¼ Pfund gelbes Wachs, 1 Theelöffel voll Soda, 1 Quart weiches Wasser stelle man 3 Tage auf die heiße Herdplatte; es darf aber nicht kochen. Dann wird mit einer reinen Bürste der Fußboden damit bestrichen, immer ein kleiner Theil, der mit einem wollenen Lappen so lange gerieben wird, bis heller Glanz entsteht. Der Rest werde verwahrt, um abgetretene Stellen von Neuem zu poliren.

Politur für Möbel. Alkannawurzeln für 10 Cents, Terpentinspiritus für 20 Cts. und gelbes Wachs für 10 Cts. — Man gießt den Terpentinspiritus auf die Wurzeln und nach 24 Stunden die rothe Flüßigkeit ab und vermischt sie mit dem

feingeschabten Wachs. Hieraus entsteht eine Art Salbe, die nach einigen Stunden gebraucht werden kann. Die Möbel müssen vorher gereinigt werden, nöthigenfalls mit etwas lauem Seifenwasser, trocken gerieben, etwas Salbe mit einem Läppchen darauf geschmiert, tüchtig abgerieben, wodurch augenblicklich heller Glanz entsteht. Die Salbe muß fest verschlossen verwahrt werden.

Russische braunrothe Farbe zum Anstrich von grobem Holzwerk. 15 Quart weiches Wasser, 30 Unzen Eisenvitriol, 22 Unzen weißes Harz, 4½ Pfund fein gestoßnes, durchgesiebtes Braunroth, (Todtenkopf genannt) auch Colcotar; Rückstand, der bei der Bereitung des Vitriols bleibt, 3 Pfund Roggenmehl ½ Quart Leinöl. — Das Wasser wird mit dem gestoßenen Eisenvitriol in einen Kessel gethan und allmälig so lange gekocht, bis alles aufgelöst ist, dann kommt das fein gestoßene Harz auf einmal hinein und wird die Mischung so lange umgerührt, bis das Harz auf dem Wasser schwimmt und zähe wird. Danach schüttet man unter stetem Rühren das Braunroth zu kleinen Theilen hinzu und das Mehl in gleicher Weise, wobei das Wasser sorgfältig im Kochen erhalten werden muß. Das Oel wird zuletzt langsam hinzugegossen und das Umrühren so lange fortgesetzt, bis keine Oelkügelchen mehr auf der Oberfläche der fertigen Farbe erscheinen.

Das Holzwerk wird mit der warmen Farbe mittelst eines großen Pinsels gleichförmig bestrichen, und zwar bei guter trockener Witterung; erst wenn der Anstrich nach einigen Tagen fest getrocknet ist, kann der Regen nicht mehr schaden. Kalt gerinnt die Farbe, kann aber ohne großen Nachtheil wieder aufgewärmt werden, doch ist es besser, sie gleich frisch und noch warm zu verbrauchen. Auf rauhem Holz sitzt die Farbe am besten. Ist das Holz schon mit Leinölfarbe angestrichen gewesen, so löst sie sich mit der Zeit wieder ab.

Die angegebene Quantität ist zu 500 Quadratfuß hinreichend, die Farbe soll sich über 30 Jahre halten.

Französische Fleck- und Waschseife zum Waschen seidener und unechter Zeuge. 1 Pfund weiße Seife, bester Qualität, 1 Pfund Ochsengalle — die Flüssigkeit gewogen—2 Unzen Honig, 2 Unzen weißer Zucker, 1½ Unze dicker Terpentin. Die Seife wird feingeschabt mit der Ochsengalle unter öfterem Umrühren so lange gekocht, bis sie völlig aufgelöst ist. Dann rührt man Zucker und Terpentin und zuletzt den Honig durch, füllt die Seife in Formen oder in eine Porzellanschüssel, läßt sie erkalten und schneidet sie dann in Stücke, die man auf Papier trocknen läßt. Der dicke Terpentin muß mit einem Spahn aus dem Topfe genommen werden, vom Messer oder Löffel würde er nur durch flüßigen Terpentin wieder entfernt werden können.

Glas zu putzen. Spiegel, Lampengläser, Brillen, Fensterscheiben u. s. w. werden rasch klar durch einige Tropfen Benzin, auf ein Läppchen gegossen und das Glas damit geputzt.

Kitt zum Zusammenfügen von Kunstgegenständen von Alabaster Marmor, Porzellan, Elfenbein. Die gebrochenen Theile werden erwärmt und mit einer dicken Auflösung von Hausenblase bestrichen; man füge sie genau zusammen und lasse sie trocknen.

Kitt für Porzellan und Gyps. Man erwärme die Bruchtheile, bestreiche sie mit Wasserglas — in der Apotheke zu haben — binde sie fest zusammen und lasse sie einige Tage trocknen, bis der Kitt trocken und hart ist. — Kalk und Eiweiß rasch zusammengerührt ist auch ein haltbarer Kitt.

Kitt für irdenes Geschirr. Pech und Schwefel zu gleichen Theilen macht man flüssig, vermischt dieses mit pulverisirtem Ziegelmehl zu einer dicken Masse, rollt sie auf einem naßgemachten Brette in Stangen und wendet zur Zeit ein heiß und flüssig gemachtes Stückchen zum Bestreichen der vorher heiß gemachten, zusammen zu fügenden Theile an, welche dann zusammengesetzt, gebunden und getrocknet werden.

Ein leckgewordenes Faß rasch zu verdichten. Man fülle es mit kochend heißem Wasser, wodurch sich solches augenblicklich verdichtet.

Eine aufgeklebte Briefmarke von einem Couvert wieder zu entfernen. Man befeuchte dieselbe mit Wasser; sobald die Nässe durchgedrungen ist, kann man die Marke abnehmen.

Feuchte Wände. Um Bilder an feuchten Wänden zu schonen, hänge man sie nicht dicht an die Wand und stecke unten einen Korkpropfen zwischen Bild und Wand. Die Wand trocknet aus, wenn an der Außenseite Epheu gezogen wird.

Wanzen zu vertilgen. In das geleerte Zimmer stelle man ein Kohlenbecken mit glühenden Holzkohlen, streue Schwefel darauf und verschließe Thür und Fenster, wiederhole dies drei Tage und die Wanzen werden verschwunden sein. In die Fugen einer von Wanzen bewohnten Bettstelle gieße man kochendes Wasser und streiche alle Fugen mit Petroleum aus, streue Insektenpulver hinein und halte das Schlafzimmer recht rein. Ein vorzügliches Mittel ist auch wässerige, schwefelige Säure, um Wanzen und deren Brut, sowie andere lästige Insekten zu vertilgen. Es genügt, die Säure in die Ritzen und Spalten zu tröpfeln, wo die Thiere sich aufhalten und dies einige Male zu wiederholen. Beim Tapezieren von Wänden, in welchen Wanzen sind, ist zu rathen, die Wände mit starkem Blauwasser zu bestreichen.

Mittel gegen Motten. Fange jede Motte die sich zeigt und tödte sie. Einige Läppchen mit Petroleum getränkt, in das Kästchen gelegt, worin das Pelzwerk oder die wollenen Kleidungsstücke verwahrt werden, einige Zwiebeln, Pfeffer oder andere stark riechende Sachen schützen vor Motten, dazu öfters an die Luft bringen und Ausklopfen im Winde.

Mittel gegen Ratten und Mäuse. Frisch zubereiteten Phosphor, der in allen Apotheken zu haben ist, streiche man auf Stücke Butterbrod, und lege sie an die Stelle, wo man Mäuse vermuthet. Hunde müssen fern gehalten werden. Auch hüte man sich, wenn man auch nur die geringste Verletzung an der Hand haben sollte, den Phosphor an die wunde Stelle zu bringen. Vergifteter Weizen hilft ebenfalls, doch bringe man denselben nicht dahin, wo Geflügel vom Genusse desselben sterben können. Eine nach jedem Gebrauche gut ausgeräucherte Falle ist nicht zu verwerfen.

Heimchen und Schwaben zu entfernen. 1 Gewichtstheil ungelöschten Kalk, 1 Theil Borax, 2 Theile feinstes Mehl, 4 Theile weißen Zucker, Zucker und Mehl vermischt, Borax und Kalk pulverisirt, vermischt, beide Mischungen verbunden, in einer Schachtel an einem trockenen Ort verwahrt. Zum Gebrauche streue man davon auf ein großes Stück Papier dahin, wo die lästigen Thiere sich aufhalten, alles Flüssige muß zugedeckt sein und dies Verfahren einige Male wiederholt werden.

Die Wäsche.

Vorbereitungen zu derselben.

Von der genauen Kenntniß des Waschens und der Behandlung der Wäsche hängt sehr viel ab, und jedes Mädchen sollte sich diese Kenntniß vor der Verheirathung aneignen. Am Tage vor dem Waschen, auch wenn dies jede Woche geschieht, muß die Wäsche sortirt und gezählt und in's Waschhaus getragen werden. Wie leicht kann ein Stück verworfen, wie leicht ein solches vom Winde fortgetragen werden, während, wenn gleich vermißt, es in der Regel bald wieder gefunden wird. Falls die Wasserleitung fehlt, oder kein Wasserbehälter in der Waschküche ist, fülle man am Tage vor dem Waschen ein reines Faß mit Regenwasser, damit am Waschtage keine Zeit durch Herbeiholen verloren gehe. Man bringe Holz, Torf oder Kohlen in die Waschküche, sorge für Seife, richte das Essen so viel als möglich vor und sorge für einen zeitigen Anfang. Wenn das Waschen durch Dienstmädchen geschieht, so übernehmen viele Hausfrauen dann einen Theil der Hausarbeit, manche bringen des Morgens Wohn- und Schlafzimmer in Ordnung, oder spülen die Tassen, sorgen für's Mittagsessen u. s. w. Wo dies geschieht ist es gewiß ein Gewinn für die Wäsche, denn bei häufigen Unterbrechungen wird diese gewöhnlich übereilt und natürlich nicht gut. Wenn die Waschkörbe nicht ausgefüttert sind, so lege man sie mit groben Tüchern aus, da sonst die nasse Wäsche leicht Streifen erhält. Wer keine Ringmaschine hat, der gebe Acht, daß die Wäsche nicht zu stark gerungen werde, sondern mehr ausgedrückt, da sie durch das Ringen mit den Händen sehr stark angegriffen und dann leicht schadhaft wird. Eine Ringmaschine ist sehr zu empfehlen.

Das Waschen in der Maschine

ist sehr bequem und das Zeug leidet darunter weniger als wenn es auf andere Weise gewaschen wird, d. h. wenn die Maschine gut gearbeitet ist. Ein anderer großer Vortheil ist der, daß man rasch mit der ganzen Wäsche fertig wird. Die Wäsche wird am Tage vorher mit Regenwasser eingeweicht und statt des Ausringens, um Zeit zu sparen, den anderen Morgen zum Auslaufen auf ein hölzernes Sieb oder einen Tisch gelegt. Dann werden schmutzige Stellen eingeseift, die Stücke ganz glatt und nicht zu viel in die Maschine gelegt, eine gute, heiße, doch nicht kochende Seifenlauge darauf gegossen und nun zehn Minuten lang gleichmäßig hin- und hergewiegt. Kommt die Wäsche nun aus der Maschine, so wird sie mit der Hand oder dem Waschbrett in frischer Lauge rein gewaschen, was wenig Zeit erfordert; die erste Lauge kann wieder gebraucht werden zu dem zweiten Quantum, das nun in die Maschine kommt. Nach dem Reinwaschen kommt das Zeug zum zweiten Mal in die Maschine und wird in einer reinen kochenden Lauge wieder 10 Minuten gereinigt, wo die Wäsche dann Nichts zu wünschen übrig läßt. Feines, ein Mal gebrauchtes Tischzeug bedarf nur eine Lauge. — Das Waschen auf dem Waschbrett, wie es hier allgemein vorherrschend ist, ist wohl mehr ein Hülfsmittel für die Hände, als ein Gewinn für die Wäsche. Wenn das Brett von unkundiger Hand gebraucht wird, kann das Zeug in kurzer Zeit ruinirt werden.

Das Waschen mit der Hand oder dem Waschbrett.

Nachdem am Tage vorher die schmutzigsten Stellen der Wäsche mit bester Schmierseife eingerieben, wird sie in ein reines Waschfaß gelegt; die schmutzige gröbere nach unten, die reinere obenauf. Taschentücher werden allein, angeseift, in kal-

tes Regenwasser gesteckt und gehörig ausgewaschen, ehe sie in die Lauge kommen; dann gieße man lauwarmes Seifenwasser darüber, decke das Waschfaß in Ermangelung eines Deckels mit einem groben Betttuch zu, und lasse so die Wäsche über Nacht weichen. Ist unten im Waschfaß ein Zapfen, so lasse man den anderen Morgen das Wasser ablaufen, mache es heiß, gieße es wieder über die Wäsche und wiederhole dies Verfahren noch ein Mal. Kann man die Wäsche eine Stunde in der heißen Lauge stehe lassen, so ist dies vortheilhaft. Nun wird das Zeug in dieser ersten Lauge vollständig rein gewaschen, während man oft Wasser abzapft, heiß macht und wieder übergießt. Mit der Seife spare man nicht, es geschieht dies nur auf Kosten des Zeuges; aber es müssen nur die schmutzigsten Stellen eingeseift werden, das übrige wird dann mit rein.

Hemden lasse man in der Lauge, damit auch die Nähte rein werden, links waschen und zwar zuerst ringsum, indem oben und unten hineingegriffen und keine Stelle übergangen wird; nachdem werden sie der Länge nach vorgenommen, wo dann wohl zugesehen werden muß, ob auch an besonders zu beachtenden Stellen z. B. unten über dem Saum, den Schulterstücken und an den Kragen der Herrenhemden alle Streifen gewichen sind. Man darf sich beim Reinwaschen nie auf die zweite Lauge verlassen, worin, indem die rechte Seite wieder nach außen kommt, nur klar gewaschen wird. Darum ist es nothwendig, jedes gewaschene Stück gut nachzusehen und was nicht ganz sauber ist, wieder in die erste Lauge zu bringen.

Nachdem man nun die besseren Stücke gewaschen und die Lauge wieder zum Heißwerden auf's Feuer gestellt hat, ist es sehr gut, das schon gewaschene Zeug stückweise in ein zweites Faß zu legen, eine frische, kochendheiße Lauge von Bleichseife darüber zu gießen und das Faß wie zum ersten Mal zuzudecken. In der zweiten Lauge erhält dasselbe einen klaren Grund, weshalb sie gut und reichlich sein muß. Solches Einbrennen befördert die Weiße. Darnach wird der Rest mit der ersten heißen Lauge rein gewaschen, dann mit einer frischen bedeckt, das erst eingebrannte Zeug klar gewaschen und mit dem andern der Schluß gemacht.

Die erste Lauge kann noch zum Abstoßen von buntem Beitzeug, täglichen Schürzen, Abwaschtüchern ꝛc. benutzt werden, welches nachdem in der zweiten warm gemachten Lauge zum ersten Mal gewaschen wird und zum zweiten Mal eine reine Lauge erhält. In den abgenutzten Laugen können Aufnehmer, Scheuerlappen und Besen gereinigt werden. Nachdem nun die Wäsche vollständig klar gewaschen ist, wird sie gut gebleicht. Möchte solches nicht zu erreichen sein, so werde sie wie weiterhin bemerkt, gekocht.

Das Kochen der Wäsche.

Zu diesem Zwecke wird ein rein gescheuerter Waschkessel mit klarem Regenwasser auf's Feuer gestellt und Bleichseife hinein geschabt, so daß es eine mäßig feste Lauge wird. Dahinein thue man einen kleinen Theil des rein gewaschenen Zeuges (erst das feinere), damit es nicht fest aufeinander liege, drücke es mit einem glatten flachen hölzernen Löffel mit langem Stiel unter die Lauge, lege auch während des Kochens einmal das unten Liegende nach oben und koche so die Wäsche etwa 5 — 10 Minuten. Dann wird sie herausgenommen und die Lauge mit Zusatz von Wasser und Seife noch einmal gebraucht. Ob dieselbe kalt oder kochend ist, wenn das Zeug hinein kommt, bleibt sich gleich. Ist die sämmtliche Wäsche auf solche Weise gekocht, so wird erst die Seife in weichem Wasser herausgespült und dieselbe, falls es an weichem Wasser fehlen möchte, mit Pumpenwasser aufgewaschen.

Das Waschen mit Waschkristall.

Tages vorher wird die Wäsche an schmutzigen Stellen mit gewöhnlicher Seife angerieben, jedes Stück zusammengerollt, in ein Faß gelegt und mit kaltem weichen Wasser bedeckt. Am nächsten Morgen wird die Wäsche derartig ausgedrückt, daß die Seife so viel als möglich darin bleibt. Dann lasse man in einem sehr reinen Waschkessel Wasser zum Kochen kommen, thue zu vier Eimern (ein Eimer enthält 12 Quart) ein Päckchen Waschkristall und die Wäsche hinein, und lasse sie von der Minute an, wo sie zu kochen anfängt, 20 Minuten kochen, während man dieselbe

einigemale umwendet. Dann wird die Wäsche, ohne sie auszuringen, in einen Kübel mit kaltem weichem Wasser gelegt und sofort rein gewaschen, wozu wenig Zeit, auch wenig Seife gehört. Die zurück gebliebene Kochlauge kann mit Zusatz von Waschkristall und Wasser nochmals benutzt werden. Falls nicht gebleicht werden kann, ist es gut, die Wäsche mit Bleichseife in einer angegebenen Weise zu kochen.

Das bunte Zeug kann zum ersten Male in der gebrauchten Lauge gewaschen werden.

Borax zum Weißwerden der Wäsche.

Der Borax ist nicht im geringsten schädlich für die Wäsche. Zu einem großen Waschkorb voll gewaschenen Zeuges sind 6 Unzen hinreichend. Die Stücke werden mit kochendem Wasser übergossen und da sie sich schwer auflösen, eine Zeitlang heiß hingestellt. Die Wäsche wird mit dem Borax und Bleichseife gekocht; kann man nur die Hälfte der Wäsche zur Zeit in den Kessel bringen, so nimmt man auch nur die Hälfte der Boraxauflösung; nach dem Kochen in ein sauberes Faß geschüttet und zugedeckt über Nacht darin gelassen. Die Lauge ist zum Waschen des bunten Zeuges vorzüglich.

Waschen mit Terpentin.

Sehr zu empfehlen ist das folgende Verfahren: Zu drei Eimern lauwarmen Wassers nimmt man 2 Pfund Seife, 2 Eßlöffel voll Salmiakgeist und 1 Eßlöffel voll Terpentinspiritus. Man löst die Seife auf, gießt Alles in ein großes Faß und legt so viel schmutzige Wäsche, die schlechteste nach unten hinein, als naß davon werden kann. Nachdem das Zeug so zwei Stunden geweicht hat, fängt man zu waschen an, wobei der Schmutz überraschend schnell weicht. Jedes rein gewaschene Stück wirft man in ein nebenstehendes Faß mit warmem Wasser, worin es zum zweiten Mal gewaschen wird; dann muß es gut gespült, geblaut und rasch an der Luft getrocknet werden. Man kann es auch in der Lauge kochen, doch ist dieses nicht nöthig. Zum bunten Zeuge ist die Lauge ebenfalls sehr gut. Durch dies Verfahren wird viel Zeit und Feuerung erspart.

Waschen mit Dampf.

Dazu gehört eine Einlage in dem Waschkessel mit handbreitem Fuß, mit runden Löchern, ungefähr ein Zoll im Durchmesser und drei aufrichtstehenden, an der Spitze umgebogenen Röhren von ein Zoll Durchmesser. Der Kessel wird bis zu zwei Fingerbreit über den Einsatz mit starker Seifenlauge gefüllt, das am Abend (nur an den Flecken) vorher eingeseifte und eingeweichte, jetzt leicht ausgedrückte und zusammengelegte Zeug hineingelegt und zum Kochen gebracht. Das Zeug muß an den Seiten dicht am Kessel liegen, daß das Wasser beim Kochen durch die Röhren getrieben auf dasselbe fließt. Es muß so bei dicht schließendem Deckel eine halbe Stunde kochen, wird dann ausgerungen, etwaige Flecken ausgerieben und nach 10 Minuten in frischem Wasser mit etwas Seife gekocht. Es ist dann so schön rein, wie man es nur wünschen kann.

Weiße, baumwollene Strümpfe zu waschen. Man reibt sie auf der rechten Seite mit Schmierseife ein, zieht sie um auf die andere Seite und rollt sie paarweise auf, dann werden sie mit kaltem Regenwasser bis zum anderen Tage geweicht. Nun werden sie mit der Lauge mäßig warm gemacht, auf der linken Seite gut gewaschen und wieder auf die rechte gekehrt. Alle noch schmutzigen Stellen werden wieder eingeseift, die Strümpfe mit nicht zu heißer Seifenlauge bedeckt und das Faß zugedeckt. Nach 2 bis 3 Stunden werden sie rein gewaschen, in ein Handtuch gebunden und ½ Stunde gekocht, indem sie mit kaltem Regenwasser aufgesetzt werden.

Das Waschen feiner Bügelwäsche.

Hierzu ist die Schleuderwäsche (weiterhin beschrieben) geeignet, durch die man in sehr kurzer Zeit eine Menge feinen Zeuges reinigen kann, ohne daß es besonders angegriffen wird, wobei es selbstredend nicht ausgerungen, sondern sanft ausge-

drückt wird. Bevor man damit anfängt, muß Regenwasser in einem sehr reinen Kessel, wohinein man weiße Seife schneidet, kochendheiß gemacht werden. Unterdeß drückt man jedes Stück im Wasser aus, reibt es mit naßgemachter weißer Seife ganz überher behutsam an und legt die angeriebenen Theile so aufeinander, daß man die Enden mit einem Male fassen kann. Wird die Seife zum Anreiben vorher zerschnitten und mit wenig Wasser gekocht, so leidet durch ihre Anwendung die feine Wäsche noch weniger. Dann nimmt man eine kleine Handvoll zusammen, schleudert (zieht) das Zeug in bemerkter Seifenlauge etwa 5 Minuten rasch hin und her, legt es in ein Geschirr und nimmt, während solches so viel abgekühlt sein wird, daß man die reine Seite fassen kann, eine zweite Parthie auf gleiche Weise vor. Darnach wird die zweite Hälfte des erst vorgenommenen Zeuges gleichfalls gereinigt und so fortgefahren.

Nach dem ersten Schleudern der ganzen Wäsche muß man jedes Stück gut nachsehen und unsaubere Stellen und Streifen nochmals ansseifen. Dann wird frisches, kochendheißes Wasser genommen, worin reichlich weiße Seife zerschnitten und zergangen ist, und jede Parthie zum zweiten Male ebenso behandelt, worauf man mit der Wäsche fertig ist. In Zeiten, wo sie nicht gebleicht werden kann, wird dieselbe nach dem Schleudern lose in ein Tuch gebunden und mit klarem Regenwasser und geschabter weißer Seife in einem sehr reinen Kessel 10 Minuten gekocht und nachdem eine Stunde in kaltes Wasser gestellt. Die Laugen können zu der anderen weißen Wäsche, oder zum bunten Zeuge, oder zu den wollenen Strümpfen gebraucht werden, wozu man indeß zuletzt eine frische Lauge nehmen muß.

Feine Bügelwäsche auf andere Art zu behandeln. Die feine Wäsche wird mit weißer Seife angeseift, über Nacht mit kaltem Regenwasser bedeckt, hingestellt, dann ausgedrückt, in einer frischen Lauge von weißer Seife und kaltem Regenwasser zum langsamen Heißwerden hinten auf die Kochmaschine gestellt. Darin wird das Zeug nicht gewaschen, sondern hin und her geschleudert und solches Verfahren nochmals wiederholt. Dann wird das Zeug auf einem groben Bettuch gebleicht oder, wie vorstehend bemerkt, gekocht.

Behandlung der Fenstergardinen beim Waschen.

Hübsche Fenstergardinen sind eine kostspielige Anschaffung, können jedoch in kurzer Zeit, wohl gar in der ersten Wäsche, ruinirt werden. Darum sollte die Hausfrau, wenn es ihre Stellung nicht erlaubt, die Besorgung mit eigener Hand auszuführen, sie wenigstens gut beaufsichtigen. Nächstfolgende Behandlungsweise ist geeignet, die Vorhänge viele Jahre ohne Beschädigung hübsch zu erhalten.

Vorab sei bemerkt, daß es nöthig ist, die Gardinenwäsche nicht mit anderer Wäsche zu verbinden, sondern sie allein vorzunehmen. Man entferne aus den Vorhängen alle Stecknadeln und schüttele behutsam den Staub heraus. Sollten sich Troddeln oder Drillfranzen daran befinden, wie es die Mode mit sich bringt, so müssen solche vor der Wäsche abgetrennt werden, weil die durch die Nässe verursachte Schwere die Gardinen schadhaft machen würde. Man faßt nun jede Gardine der Breite nach zusammen, legt sie hin und her aufeinander in ein verhältnißmäßig großes Faß und bedeckt sie reichlich mit einer starken Lauge bester Schmierseife und Regenwasser, das aber nur lauwarm sein darf.

Den anderen Tag schiebt man die Vorhänge nach einer Seite des Fasses und gießt so viel kochendes Regenwasser dazu, daß die Lauge mäßig heiß wird. Dann schleudert man jede Gardine, indem man jedes Mal einen kleinen Theil der Breite zusammenfaßt, so lange hin und her, bis derselbe rein erscheint. So fährt man fort, drückt dann die Gardine sanft aus oder dreht sie durch die Ringmaschine, und legt sie wie das erste Mal der Länge nach hin und her in ein zweites, reines Faß; das Herausziehen ist nicht rathsam, deshalb muß sie vorsichtig hin und her gelegt werden. Sobald die Lauge nicht mehr heiß ist, gieße man heiße Seifenlauge hinzu. Dann wird über alle gewaschenen Gardinen kochend heißes Seifenwasser gegossen, das Faß zugedeckt bis das Wasser so weit abgekühlt ist, daß die Hand die Hitze verträgt. Dann behandelt man jede Gardine, wie das erste Mal, und nun sind sie so klar, daß eine dritte Lauge überflüssig ist. Dann in weichem Wasser gespült; das

zweite Spülen kann, wenn weiches Wasser fehlt, in hartem Wasser geschehen. Nun wird in stark geblautes Wasser, gut gekochte Stärke, nicht zu dick, durch einen gestrickten Stärkebeutel gedrückt, durchgerührt, die Vorhänge darin umgewendet, sanft ausgedrückt und aufgehängt. Man hänge sie vorsichtig auf eine auf dem Boden ausgespannte, abgewischte Leine, wo sie vor Insecten geschützt, trocknen können; und wo sie auch nicht vom Winde ruinirt werden. Nach dem Trocknen werden die Vorhänge stark angefeuchtet, zusammengewickelt, den anderen Tag glatt zusammengelegt und hübsch gebügelt.

Die Behandlung der weißen Rouleaux ist dieselbe, nur werden sie sehr wenig gestärkt und der Breite nach gebügelt, damit die Seiten nicht im Geringsten ausgeweitet werden, da sie so nicht gerade aufgezogen werden können.

Echte weiße Spitzen zu waschen. Man wickelt die Spitze in gerader Richtung um eine kurze, dicke Flasche, legt ein Stück lose Gaze darüber und heftet es mit weiten Stichen zusammen. Dann wird dieselbe in kaltes Regenwasser gelegt und die Gaze ringsum reichlich mit weißer Seife angerieben. Anderen Tages stellt man die Flasche in einen sehr reinen Kessel mit klarem Regenwasser auf's Feuer, schabt so viel weiße Seife hinein, daß es eine gute Lauge wird und läßt sie ½ Stunde kochen, wo sie dann in klares Wasser gelegt wird. Wünscht man der Spitze einen bläulichen Schein zu geben, was eigentlich nicht sein soll, so zieht man die Flasche durch etwas geblautes Wasser und stellt sie in die Sonne oder an einen luftigen Ort. Beinahe trocken geworden, wird die Gaze entfernt, die Spitze abgewickelt, in ganz gerader Richtung auf ein reines Bügeltuch gelegt, die linke Seite nach oben, und mit einem sauberen, nicht zu heißen Eisen der Breite nach darüber gebügelt. Es werden dadurch der Spitze einigermaßen die Zäckchen erhalten.

Schwarzseidene Zeuge, Bänder und Spitzen. Alles dies wird sehr hübsch, wenn man es ohne Seife in klar abgegossenem, schwarzem Kaffee, welcher immerhin vermischt sein kann, zweimal wäscht. Alsdann lege man die Theile glatt in ein Tuch und bügele sie sofort auf der linken Seite. Um die Bügeldecke hierbei nicht zu beflecken, werde ein Tuch darüber gelegt. Wünscht man den seidenen Zeugen und Spitzen etwas Steifheit zu geben, so rühre man beim zweiten Waschen ganz wenig aufgelösten Gummiarabicum durch.

Farbige, seidene Zeuge, Tücher und Bänder. Das Waschen derselben geschieht auf zweierlei Weise, und steht die eine der anderen eben nicht nach, indeß ist die mit bemerkter französischer Seife, da man sie stets zur Hand haben und gerade so viel, als nöthig ist, davon gebrauchen kann, vorzuziehen. Man sollte sie in jedem Haushalte stets vorräthig haben da sie auch zum Auswaschen von Flecken sehr brauchbar ist.

Eine Hauptbedingung zum hübschen Waschen seidener Zeuge besteht darin, nur kaltes Regenwasser zu nehmen und jedes einzelne Stück rasch nach einander fertig zu machen, damit nicht die Farben in einander ziehen können. Aus diesem Grunde muß Alles, was zum Waschen gebraucht wird, vorher zur Hand sein. Dazu gehört ein fertiger Bügeltisch nebst einem reinen Tuche, ein Gefäß mit Pumpenwasser, zwei Waschschalen mit ganz kaltem Regenwasser, die französische Seife, Spiritus, ein Geschirrchen mit wenig kaltem Pumpenwasser und Gummiarabicum. Letzteres muß vorher mit wenig Wasser vollständig aufgelöst werden, weil jedes unaufgelöste Körnchen einen Flecken im Seidenzeuge verursacht. Hat man viele Zeuge oder Bänder zu waschen, so ist es angenehm, wenn zwei Personen dabei beschäftigt sind; nothwendig ist es indessen nicht. Nun zur Sache:

Man gieße in jede der beiden Schalen einen Guß Spiritus und nehme zuerst weiße oder hellgrundige Zeuge oder Bänder vor. Es wird ein Stück naß gemacht, überall rasch mit Seife angerieben, wenn es leichte Zeuge sind, eine kleine Weile lose in der Hand gewaschen, dann sanft ausgedrückt, wieder mit Seife angerieben, in der zweiten Schale klar gewaschen und ausgespült und ausgedrückt. Danach wird Alles durch stark verdünntes Gummiwasser gezogen, auf ein reines Tuch ausgebreitet und so zugedeckt, daß nicht die kleinste Stelle der Seide die andere berührt, weil dadurch die Farben in einander ziehen könnten. Dann legt man das Stück glatt auf die Bügeldecke, welche mit einem reinen nicht groben Tuche versehen sein muß, und

bügelt es auf der linken, dann auf der rechten Seite und zwar dem Faden nach. Band wird ebenso behandelt.—Schwere Bänder darf man nicht zwischen den Händen reiben; sie werden auf einem sehr reinen Tische ausgebreitet, naß gemacht mit nasser Seife gut angerieben, und mit einer Bürste auf beiden Seiten gereinigt. Mit der zweiten Lauge verfährt man eben so, streicht zuletzt mit trocknem Tuche darüber, und bügelt sie auf der linken Seite.

Crepp wird mit der Hand lose gewaschen, aber nicht gebügelt, sondern in Gummiwasser lose ausgedrückt, gleichmäßig in einen Rahmen gespannt und getrocknet, wodurch derselbe sehr schön wird.

Nach dem Waschen und Bügeln werden die Enden der Bänder glatt abgeschnitten, die Fransen an den Tüchern vorsichtig ausgekämmt, so daß sie nicht abreißen und dann egal geschnitten, wobei man aber nur die Spitzen wegnehmen darf.

Eine andere Art seidene Bänder und seidene Zenge zu waschen, ist folgende: Man nehme 1 Eßlöffel voll Seife, ebenso viel Honig und 2 Eßlöffel voll Spiritus; verrühre einen Theil davon mit kaltem Regenwasser und wasche jedes Stück erst in einer, dann in der anderen Schale.

Glacehandschuhe zu waschen. Man ziehe den schmutzigen Handschuh über die Hand, tauche ein reines Flanellläppchen in Benzin und reibe damit, ohne eine Stelle zu übergehen, den Handschuh, bis aller Schmutz entfernt ist. Dann reibe man mit einem Stück alter Leinwand nach und hänge ihn an die Luft.

Ein wollenes Umschlagtuch, auch eine Tischdecke. Man schlage in zwei kleinen Fässern eine fette Lauge von der bemerkten französischen Seife, mit etwas heißem Regenwasser, gieße so viel kaltes Regenwasser hinzu, als nöthig ist, ein Tuch darin zu waschen, und lasse die Lauge kalt werden. Dann gieße man in eine dieser Laugen etwas gewöhnlichen Spiritus, breite das Tuch auf einem ganz reinen Tische aus, mache die Hälfte mit der Lauge naß, bestreiche allerwärts reichlich mit der Seife, so daß man keine Stelle übergeht, und wasche es nun mit einer reinen Bürste, welche zuweilen in das bemerkte Seifenwasser getaucht wird. Ebenso mache man es mit der andern Hälfte, wasche dann das Tuch mit der Hand in der ersten Lauge der Breite und Länge nach ganz rein, indem man dasselbe lose anfaßt und nach allen Seiten hin gut staucht. Alsdann wird es ausgedrückt, in die zweite Lauge gleichfalls etwas Spiritus gegossen, das ganze Tuch nochmals möglichst rasch angeseift, in gleicher Weise tüchtig gestaucht, einmal durchgewaschen und ausgedrückt. Alsdann wird das Tuch rasch in weichem Wasser einmal gespült und sofort in Pumpenwasser gesteckt, worin, wenn es nicht hart ist, vorher ein paar Handvoll Salz aufgelöst werden müssen. Gut ausgedrückt, nicht ausgerungen, wird das gewaschene Stück zwischen ein bereit liegendes sehr reines Betttuch gelegt, wobei nicht die kleinste Stelle doppelt liegen darf, weil sonst die Farben in einander ziehen würden. Nun wird das Tuch einigemal zusammengelegt, mit der Hand angedrückt und sanft angeklopft, damit die Nässe nach außen ziehe. So geschieht es noch einmal mit einem Betttuche. Dann wird das Tuch sofort auf der linken Seite glatt gebügelt.

Weißgrundige Tücher und Tischdecken werden nach dem Ausspülen mit Ultramarin geblänt, doch nehme man sich hierbei in Acht, keine Bläuflecken darin zu machen, weshalb die Bläue in ein Beutelchen gethan, zugebunden und gut gerührt werden muß. Im Uebrigen bedarf die Wäsche eines solchen Stückes einer möglichst raschen Behandlung, damit die Farben nicht leiden.

Unechte Kleider von verschiedenartigen Stoffen. Eine Kleiderwäsche darf nicht mit anderer Wäsche verbunden werden, weil man sie dann nicht aufmerksam behandeln kann. Zum Schonen der Farben ist es nothwendig, vor dem Waschen zwei Fässer mit der bestimmten kalten Lauge, wozu Regenwasser genommen werden muß, fertig zu stellen. Auch werde vorher für ein reines Faß mit hartem Wasser zum Ausspülen gesorgt, wohinein man zwei Handvoll Salz wirft, welches bis zum Gebrauche aufgelöst sein wird, und das Ineinanderlaufen der Farben verhütet. Um das Kleid in der Wäsche von etwaigen Fettflecken zu reinigen, die man in der Lauge nicht bemerken kann, ist es gut, dieselben vor dem Einstecken mit einem weißen Faden durch einen Kreis von Reihstichen zu bezeichnen. Die Flecken an solchen Stellen werden dann vorab einzeln ausgewaschen, ehe das Kleid in die Lauge kommt.

Der Rock wird der Länge nach zusammengenommen, wobei schmutzige Stellen mit dem, was zum Waschen bestimmt ist, angerieben werden, lose in der Hand gewaschen und oft umgefaßt, so daß keine Stelle übergangen wird; dann geschieht das Waschen der Breite nach. Ebenso werden Aermel und Taille vorgenommen. Nach dem ersten Waschen wird das Kleid stark ausgedrückt und ohne es erst hinzulegen, sofort in der zweiten Lauge in gleicher Weise rein gewaschen, fest ausgedrückt und sofort in Regen- und dann in Salzwasser gespült und umgekehrt; nun durch Stärkewasser gezogen, fest ausgedrückt, zum Austrocknen der Nässe in ein grobes Betttuch gewickelt, von zwei Personen ausgeschlagen, aufgehängt und im Schatten, nicht in der Sonne, getrocknet.

Verschiedene Mittel zum Waschen unechter Stoffe. a) Französische Seife; sie wird mit heißem Regenwasser zu einer Lauge geschlagen, kaltes Regenwasser hinzugegossen, und auch zum Anreiben der Flecke gebraucht. b) Man läßt ¼ Pfund Seifenwurzel in einem sehr reinen Topfe mit 1¾ Quart Regenwasser zwei Stunden langsam kochen und gießt die Lauge durch; kocht dann die Wurzeln zum zweiten Mal und preßt sie aus. Sämmtliche Lauge wird mit Regenwasser verdünnt und zu zweimaligem Waschen des unechten Zeuges kalt gebraucht, ohne Seife. c) Weizenmehl, zu drei Kleidern ungefähr 2 Pfund, wird mit Regenwasser zu einem glatten Brei gerührt, kochendes Wasser hinzugegossen, durchgekocht und durch ein loses Tuch gepreßt. Die Lauge wird in zwei Theile getheilt um die Kleider zwei Mal zu waschen, im Nothfall etwas französische Seife gebraucht; in hartem Wasser gespült. Steifheit bleibt trotz des Spülens genug; sie bedürfen also nicht des Stärkens. d) Panamaholz, ¼ Pfund in kleine Stücke geschnitten, in einem Eimer voll kalten Regenwassers 36 Stunden eingeweicht, durchgeseiht und in der Brühe das Zeug ohne Seife kalt gewaschen.

Schwarze Wollenzeuge. Auf geschälte, rein gewaschene und roh geriebene Kartoffeln wird Wasser gegossen. Das sich an den Boden setzende Mehl wird mit Regenwasser verdünnt, darin das Zeug zwei Mal gewaschen und, gespült in weichem Wasser, ohne es auszuringen, aufgehängt, im Schatten fast getrocknet und dann feucht gebügelt.

Abgetragenen schwarzen Kleidern, Band, Tüll und Spitzen ihre verlorene Schwärze wieder zu geben. Seifenwurzel, ¼ Pfund, wird eine Nacht eingeweicht, dann 2 Stunden gekocht und durch ein Tuch gepreßt. Gleichzeitig wird Blauholz 12 Stunden eingeweicht und dann 2 Stunden gekocht, durchgeseiht und die Abkochung der Seifenwurzel dazu gegossen. Ist die Lauge erkaltet, so wird das Zeug, nachdem etwaige Fettflecken vorher entfernt worden sind, in derselben rein gewaschen, gut gespült, mit dem vollen Wasser aufgehängt und auf der linken Seite noch feucht gebügelt.

Tüll und Spitzen werden behutsam in der Lauge ausgedrückt und auf der linken Seite glatt gebügelt.

Abgetragene schwarze Seide rasch aufzuputzen. Zu einem Theile Krausemünzwasser nehme man zwei Theile Essig, reibe das Zeug mit einem Schwamme damit ab und bügle es auf der linken Seite.

Braunes und veilchenblaues Wollenzeug. Man thue zu dem Seifenwasser etwas Pottasche, dieselbe hebt die Farbe.

Grünes Wollenzeug wird mit Lauge von Seifenwurzel, oder der französischen Seife gewaschen; Ochsengalle verträgt nicht jede grüne Farbe.

Flanell und wollene Strümpfe zu waschen und möglichst vor Einlaufen zu bewahren. Man koche Seife mit einem großen Stück Soda zu einer dicken Salbe, nehme davon so viel als nöthig zu heißem Regenwasser, und schlage, stoße, drücke das wollene Zeug ein Stück nach dem anderen darin, ohne es vor oder nach dem Waschen in der Lauge liegen zu lassen, und wiederhole dies Verfahren noch zwei Mal. Zur dritten Lauge, die etwas dünner sein muß, gebe man etwas Blau, drücke den Flanell stark aus und hänge ihn auf; noch feucht muß er gebügelt werden. Von Strümpfen kann man bei dem Waschen sechs auf ein Mal

[illegible] [illegible] [illegible] [

Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen der Wäsche.

Eine Bleiche muß so möglich so angelegt sein, daß der zunehmende Mond beim Aufgehen den Platz frei beleuchtet. Bäume sind dem Bleichen sehr hinderlich einmal des Schattens, mehr noch des Abfallens der Blätter wegen. Diese manche derselben, ganz besonders Nadelholz- und Obstbaumblätter, der Wäsche Flecken mittheilen, die nicht wieder weichen. Das Besprengen darf, am Abend über Nacht bei stark zunehmendem Monde und während des Zunehmens, auch schon mit der Morgenröthe die Regel. Das Gras darf wohl zu lang, nicht der Nähe zu kahl sein, am besten ist es wenn derselbe nicht niedrige 10—12 Tage vorher gemäht und scharf abgeharkt worden ist. Um die Bleiche vor Verunreinigungen zu hüten, hatte man im Besitze einer eigenen Bleiche, namentlich bei nasser Witterung, hohe Hürden abgemachtes Holzwerk zu entleihen. Das Legen der Wäsche geschieht folgendermaßen: jede Sorte muß zusammengelegt werden und zwar die Flanell- und nach oben; immer je zwei Reihen wird zum Besprengen ein Weg der Länge nach gelassen, damit nicht die Füße betreten wird. Feine Stücke, als Halstücher, Kragen, Manschetten u. dergl., legt man auf ein grobes Leinen- oder Barchent. Sobald die Wäsche liegt, muß sie mit kaltem Wasser besprengt und gut durchfeuchtet werden. Ist dies derselbe nicht trocken liegen, muß während jene noch gebleicht wird, jedes zusammengelegte Stück wieder gerade gelegt werden. In der Hälfte der Bleichzeit wird sie umgelegt. Ein zu langes Bleichen ist eben kein Vortheil für die Wäsche, ein Tag und eine Nacht, oder falls man das Nachtbleichen zu vermeiden sucht, ist im Sommer, wenn sie früh Morgens ausgelegt wird, ein Tag schon hinreichend; feine Flanellwäsche wird bei hellem Sonnenschein in einem halben Tage fast weiß. Nach dem Bleichen muß sie gebürstet und geklaut werden; dazu nehme man Urinwasser. Findet es in ein Bleichen, mache das Wasser nicht zu blau und nehme nicht mehr Wasser, als nöthig ist. Blaut soll nur die Farbe erhöhen, zu viel ist häßlich. Feinere Anzüge machen eine Ausnahme. Ist Alles tüchtig geblaut so wird es ausgeschlagen und glatt über die Leine gelegt: ist dieselbe auf dem Boden ausgespannt, so vergesse man nicht, sie vorher abzusuchen. Nach dem Trocknen wird jedes Stück zusammen genommen in den Wäschkorb gelegt.

Flecken aus weißer Wäsche zu entfernen.

Rothweinflecken aus Tischzeug. Man feuchte die Flecke nach der Wäsche mit Citronensaft oder Chlorwasser an, lege das Tischtuch in die Sonne auf den Rasen und die Flecke verschwinden: oder man reibe sie ein mit Pottasche und Seife oder Salz mit Seife, und wasche dies nach dem Bleichen wieder ab. — Stockflecken, auch Schimmelflecken genannt, welchen durch Eintreiben mit einer Auflösung von Salz und Salmiak, von ersterem 1 Theelöffel voll, von letzterem 1 Theelöffel voll, was vorsichtig zu behandeln ist, weil sie sonst Löcher machen, in Wasser gelöst, mit einer Federfahne eingerieben: nöthigenfalls wiederholt und in Wasser ausgespült. — Tintenflecken werden wie Rothweinflecken behandelt, doch bleibt ein gelber Fleck zurück, den man dann mit verdünnter Schwefelsäure beseitigt und in Wasser auswäscht. — Auch kann man das nasse Zeug mit dem Tintenfleck über Schwefel damit halten, indem man einen Schwefelfaden anzündet und ihn darunter hält. Solche Flecken müssen entfernt werden, ehe die Wäsche gewaschen wird.

Stärken der Wäsche.

Mit gekochter Stärke: Man nehme die beste Cornstärke, weiche sie mit etwas Wasser in einem sehr kleinen Topf ein, verdünne sie mit ein wenig Wasser, rühre unter stetem Rühren, das erforderliche siedende Wasser hinzu, thue ein wenig weiße Wachs hinzu und rühre sie dann, dem Kleister, bis sie gut durchgekocht ist. Das Wachs verhütet das Ankleben an das Bügeleisen und die Wäsche erhält dadurch

einen schöneren Glanz. Um einer Winterwäsche die nöthige Weiße zu geben, rühre man etwas feines Kochsalz durch die kochende Stärke, zu einem Suppenteller etwa einen Eßlöffel voll. Ist die Stärke aufmerksam gekocht, so wird sie durch einen gestrickten Stärkebeutel oder ein Tuch gedrückt. Die zu stärkenden Theile werden nun, je nachdem sie mehr oder weniger Stärke bedürfen, sortirt. Zu Faltenhemden, Herrenkragen, Manschetten, Westen nimmt man ziemlich dicke Stärke; die Fallenstücke an den Hemden werden tüchtig eingerieben, dann fest ausgedrückt, mit einem reinen trocknen Tuche nachgedrückt und abgerieben und jedes Stück glatt auf die Leine gebracht; zu Westen nimmt man die Stärke etwas verdünnt, mehr noch zu den Unterröcken. Dieselben werden von zwei Personen gut ausgeschlagen. Auch Tischzeug wird in ganz verdünnter Stärke gestärkt ausgeschlagen, und glatt aufgehängt. Es gewinnt dadurch sehr an Ansehen und hält sich länger rein. Für Kragen, Borten u. s. w. von Mull und Tüll nimmt man verdünnte Stärke und wickelt die Sachen zum Klarwerden nach dem Stärken in ein reines, loses Tuch, drückt solches von allen Seiten an und hängt die verschiedenen Theile zum Trocknen auf. Kattunkleider und Schürzen müssen auch etwas gestärkt werden.

Mit roher Stärke: Dies eignet sich besonders für Faltenhemden, Manschetten u. s. w. Man rührt die rohe Stärke mit Wasser an, ziemlich dünn, etwa wie Milch, drückt die Faltenstücke der Hemden, Manschetten, Kragen hinein und mit der Hand aus, klopft die Theile mit den Händen, zieht sie glatt und wickelt sie auf. Nach einer halben Stunde können sie schon gebügelt werden, mit einem sehr heißen Eisen, das man um es zu glätten mit etwas Stearin bestreicht und gut wieder abputzt. Um gerührte, übriggebliebene rohe Stärke wieder benutzen zu können, wird, nachdem sie sich gesenkt hat, das Wasser abgegossen und dieselbe getrocknet.

Einfeuchten und Bügeln der Wäsche.

Das Einfeuchten geschieht am besten mit einem kleinen Besen, welcher eigens zu diesem Zweck bestimmt ist. Zuerst breitet man ein grobes Tuch auf dem Tische aus, legt von den kleineren Stücken eins nach dem anderen darauf, größere ein paar Mal zusammengelegt und sprengt jedes Mal etwas Wasser darüber, wobei die gestärkte Wäsche etwas mehr angefeuchtet wird. Ist man damit fertig—doch darf nicht mehr angefeuchtet werden, als den anderen Tag gebügelt wird—so wickle man das Tuch zusammen und lege es in einen Waschkorb. Sobald die Wäsche gut durchgezogen ist, ziehe man jedes Stück vorsichtig glatt, glätte auch die Bänder mit dem Rücken eines Messers und halte die Tücher zusammen, die Eggen seitwärts, die Säume gerade auf einander. Unterröcke werden von zwei Personen, indem die eine den Bund, die andere den Saum hält, einigemal vorsichtig ausgeschlagen und dann glatt zusammengelegt; ebenso geschehe es mit den Kleiderröcken. Sehr gut ist es, wenn die Wäsche vor dem Bügeln eine Nacht liegt. Durch solche Behandlung leidet dieselbe beim Bügeln viel weniger, wird hübscher und man ist rascher damit fertig.

Was das Bügeln betrifft, so muß solches durch Zusehen und Uebung erlernt werden, wozu vielleicht folgende Bemerkungen beitragen können: Der Bügeltisch werde mit einer wollenen Decke versehen und diese mit einem reinen Bügeltuche bedeckt, welches an allen vier Ecken des Tisches zusammengesteckt wird; für Kleiderröcke ist ein mit wollenem Zeuge bespanntes und mit einem weißen Stück versehenes Bügelbrett fast unentbehrlich. Beim Ankauf eines Bügeleisens sehe man auf eine abgerundete Spitze. Zum rascheren Heißwerden der Bolzen und zur Erhaltung des Feuers stelle man dieselben auf die Kante und lege jedes Mal etwas Steinkohlen darauf. Die Bolzen dürfen nicht zu glühend gemacht werden, die Platte des Eisens muß zwar beim Berühren feuchtgemachter Finger zischen, doch wird durch ein heißes Bügeln die Wäsche nicht hübsch und häufig gelb. Sollte durch unkundige Hand eine Stelle gelb geworden sein, so stecke man das Stück sofort in ganz kaltes Wasser. Beim Bügeln gewöhne man sich, das Eisen stets auf einen Bügelfuß zu stellen und selbst nicht einen Augenblick auf die Decke, sie wird so lange Zeit gut erhalten: ein Bügeltuch mit Brandflecken zeugt von Nachlässigkeit.

Ehe man zu bügeln anfängt, muß das bestimmte Stück glatt hingelegt werden und das Bügeln stets in gerader Richtung geschehen, wobei etwas klares Wasser und ein Schwämmchen oder Läppchen zur Hand sei, um eine zu trockene Stelle oder entstandene Falte etwas anzufeuchten. Bei den Röcken oder Aermeln bügele man nicht unnöthiger Weise am Ende einer Falte, bleibe vielmehr eine Handbreit davon ab und glätte zuletzt solche Stelle, indem das Stück auseinander gelegt wird. Alte Wäsche, mit Ausnahme von Stickereien, bügelt man stets auf der rechten Seite.

Ziehen, Recken oder Legen zum Mangeln der Wäsche.

Das Rollen oder Mangeln geschieht hier in Amerika selten, und doch ist es weniger zeitraubend, für die Schönheit und den Glanz der Wäsche nützlicher, für die Dauerhaftigkeit von größerem Vortheil wie das Bügeln. Die kleinen Mangeln oder Rollen, welche man jetzt hat, die so wenig Platz einnehmen und so leicht von der Hausfrau selbst gehandhabt werden können, sollten in keinem Haushalte fehlen.

Zur Rollwäsche eignet sich vorzüglich ein langer, schmaler, viereckiger Korb. Dieselbe läßt sich am schönsten mangeln, wenn man sie nicht vollständig trocken werden läßt; doch ist das Einfeuchten eigentlich nicht anzurathen, da sie dann leicht zu viel Feuchtigkeit erhält. Denn die Wäsche darf eben so wenig zu feucht als zu trocken sein, weil beides weder die gewünschte Glätte noch Glanz entstehen läßt. Beim Ziehen wird jede Sorte zusammengelegt und zwar die rechte Seite nach außen. Die Servietten zieht man gleichmäßig erst der Breite, dann der Länge nach, die Eggenseite aber wird nicht gezogen, weil sonst leicht Zipfel entstehen; die Säume müssen genau aufeinander treffen, es darf keine Seite vorstehen. Sind alle Servietten von einem Dessin gezogen, so kann man von gewöhnlicher Qualität 3, sonst 4—5 Stück so aufeinander bringen, daß die Säume nebeneinander liegen; man rollt sie dann glatt zusammen und legt sie in den mit einem Tuche versehenen Mangelkorb. Eben so geschieht es mit den Hand- und Tassentüchern. Tisch- und Betttücher werden durch 2 Personen erst der Breite nach gezogen, indem man sie doppelt legt und die ganze Eggenseite bis zur Mitte hin zusammenfaßt, gleichmäßig zieht und danach mit der Hand an der Egge herstreicht, um sie wieder zu glätten. Dann faßt man an der rechten Seite die Naht, streift scharf daran her, zieht das Stück eben so der Länge nach und streift den Saum gerade. Nun schlägt man das Tisch- oder Betttuch 2 bis 3mal aus, wobei etwas nach der Mitte hin angefaßt werden muß. Nach Verhältniß der Mangelbreite werden die bemerkten Stücke ein- oder zweimal doppelt gelegt. Hierzu faßt man den Unter- und Obersaum auf dem Tische zusammen, wobei der Ordnung wegen die Eggen nicht im Geringsten vorstehen dürfen, auch müssen inwendig Falten vermieden werden. Dann wird das Stück einmal doppelt gelegt und ebenfalls glatt aufgerollt. Bett- und Kissenzüge werden, nachdem die Bänder mit dem Rücken eines Messers geglättet sind, auf der rechten Seite ausgeschlagen, wobei man so anfasse, daß keine Zipfel entstehen. Erstere werden einmal doppelt gelegt, von letzteren etwa drei Stück zusammen, wie es bei den Servietten bemerkt ist. Hemden zieht man erst der Breite und dann der Länge nach sehr glatt, faltet sie der Länge nach doppelt, der Name kommt nach außen, und legt dann 2 derselben von gleicher Art so aufeinander, daß sich unten und oben, entgegengesetzt, die Aermel befinden, welche soweit doppelt gelegt werden, daß sie nicht vorstehen, wodurch die Rolle eine möglichst gleichmäßige Dicke erhält. Es ist dieses überhaupt nothwendig, weil das Zeug andernfalls nicht glatt werden kann und sehr leidet. Taschentücher legt man wie Servietten und zwar etwa 8 um ein Rollholz. Strümpfe werden derartig gezogen, daß die Fußseite oben und die Ferse unten liegt, das Nähtchen kommt genau in die Mitte, man legt sie so neben einander auf im Trockentuch, daß Füße und Ränder abwechseln. Ist alles Zeug gezogen und in Rollen gemacht, lasse man es eine Nacht liegen.

Beim Gebrauche der Mangel ist hauptsächlich zu beachten, daß vorher der Staub davon abgeputzt wird und daß man Rollen von möglichst gleichmäßiger Dicke unterlege, weshalb 4 Rollhölzer fast unentbehrlich sind. Ferner ist darauf zu achten, daß dieselben ganz wagerecht unter die Mangel kommen, durch ein Schrägliegen wird das Zeug sehr angegriffen und faltig. Auch muß das Ziehen oder Drehen

ganz regelmäßig geschehen und darf das Zeug nicht zu lange darunter bleiben Nach dem Mangeln wird jedes Stück so gefaltet, wie es im Wäscheschrank am passendsten liegen kann, und braucht nur nach dem Falten einmal mit dem Bügeleisen über die oberste Seite der zusammengelegten Wäsche gefahren werden, damit sie fest zusammenbleibt.

Gestickte Damenhemden werden nicht gemangelt, ebenso wenig wie Stickereien.

Der Leinenschrank.

Das Ordnen einer schönen Wäsche in einem sauberen Wäscheschrank ist ein Vergnügen für die Hausfrau. Derselbe darf nicht zu dicht an der Wand stehen, damit von allen Seiten Luft dazu kommen kann. Es gewährt einen hübschen Anblick, wenn die Börte mit blauem Papier belegt sind, das an der Vorderseite in Zacken ausgeschnitten ist, oder wenn weiße Papierspitzen, wie sie in den Papierhandlungen zu haben sind, den anderen Rand zieren.

Die Wäsche muß vor dem Einlegen ganz trocken sein. Man lege jedes Mal die frische Wäsche unten hin, die andere oben darauf, hübsch ordentlich, daß kein Stück mehr vorstehe, als das andere, die Rückseite jedes Stück nach vorn. Die Servietten der feinen Gedecke können mit einem farbigen Bändchen kreuzweise gebunden werden, und auf die dazu gehörenden Tischtücher gelegt werden; die gewöhnlichen Tischtücher, wie auch die Servietten von gleichem Muster lege man egal auf einander, wie auch die Handtücher von gleichem Muster. Im Uebrigen richte man sich nach dem Raum und arrangire alles bestens. Nie gebe die Hausfrau den Schlüssel dem Dienstmädchen, um etwas aus dem Schranke zu holen, dann wird sie denselben immer hübsch in Ordnung und ihre Freude daran haben.

Waschleine, Klammern, Waschkörbe.

Damit die Leine nach dem Abnehmen bei dem Aufwickeln sich nicht lose drehe, sondern glatt und in Ordnung bleibe, darf man sie nicht wie Strumpfgarn von sich ab aufwickeln, sondern muß das Knäuel stets nach sich hin umdrehen. Nach jedesmaligem Gebrauche legt man sie in ein dazu bestimmtes Säckchen und hängt dies in der Vorrathskammer auf, wie auch das Säckchen mit den gebrauchten, nachgezählten Klammern.

Zum Auslaugen einer ungebleichten Waschleine, ohne welches sie der nassen Wäsche Streifen mittheilt, werde dieselbe lose zusammengebunden und in einem Kessel mit Seife und vorher aufgelöster Soda mit Wasser reichlich bedeckt und ½ Stunde gekocht, während man sie zuweilen niederdrückt. Nachdem wird sie nochmals mit Regenwasser eine Weile gekocht, zum Ausziehen in weiches Wasser gelegt, dann zum Trocknen aufgespannt. Die Waschkörbe müssen nach dem Gebrauche gründlich gereinigt und getrocknet werden; auch auf der unteren Seite, und ebenfalls in die Vorrathskammer gebracht; oder besser, mit Leine, Klammern, Bügeldecke und Allem, was zur Wäsche gehört, in eine besondere Kammer, wo sie dann zur Aufnahme der schmutzigen Wäsche dienen können. Auch das Lappenkistchen und Kleidungsstücke, die nicht mehr gebraucht werden, finden in dieser Kammer ihren Platz.

Bügelöfchen, Bügel- oder Plätteisen.

Wenn die größeren Kosten nicht zu berücksichtigen sind, dann ist, namentlich wo viel Bügelwäsche vorkommt, das Bügelöfchen zu empfehlen. Es besteht solches aus einer sechseckigen stumpfen Pyramide von Gußeisen, etwa 1½ Fuß hoch. Dazu gehören 8 Bügeleisen in der Art wie die Schneider sie gebrauchen. Davon legt man 6, gegen jede Seite des Ofens eins, setzt das siebente oben darauf und so wie man ein Eisen zum Bügeln wegnimmt, stellt man das achte wieder dahin. Man hat also stets heiße Eisen ohne den geringsten Zeitverlust. Die Construktion des Oefchens ist berechnet auf Steinkohlen, Cokes und Holzkohlen.

Wünscht man ein Bügeleisen lange Jahre glatt zu haben, was namentlich zum Bügeln feiner Wäsche nothwendig ist, so stelle man nicht die Fläche sondern die Seite desselben auf den Herd, reibe das Eisen nach jeder Wäsche mit einem reinen

Lappen ab, stecke es in ein ganz trockenes Säckchen von Flanell, binde solches zu und bewahre es an einem trockenen Orte. Die Küche ist der Kochdünste wegen nicht dazu geeignet. Auch halte man darauf, daß die Eisen zur rechten Zeit von dem Feuer genommen werden und nicht unnöthigerweise auf dem Ofen stehen bleiben.

Ein etwas rostiges Bügel- oder Plätteisen bringt man wieder in Ordnung, wenn man dasselbe an allen Stellen mit Petroleum bestreicht und es eine Weile hinstellt; man scheuert es nachher tüchtig mit Seife und nassem Sande und wäscht es ab. Dann drückt man einen derben trockenen Lappen mit Petroleum befeuchtet in Sand, scheuert nochmals allerwärts so lange bis der Rost entfernt ist, putzt mit einem Lappen nach und wiederholt das Putzen mit Petroleum und Sand noch einmal. Darauf scheure man das Bügeleisen mit heißem Sande oder heißer Steinkohlenasche, stelle es zum Heißwerden auf den Herd, bestreiche die untere Fläche mit einem Stückchen Wachs und reibe sie auf einem alten Stücke durch Hin- und Herfahren ab.

Regenwasser

ist zum Waschen am besten, es wird viel Seife gespart und die Wäsche wird weißer. Darum ist im Haushalte, wenn nicht etwa in der Waschküche eine Wasserleitung oder ein Bassin mit Regenwasser angebracht ist, eine Regentonne unentbehrlich. Damit jedoch kein Mißbrauch mit dem Regenwasser stattfinde, und dasselbe zur Zeit nicht fehle, auch solches rein und klar zu erhalten, muß die Tonne mit einem schließenden Deckel und mit einem Hangschlosse versehen sein. Zugleich ist es nothwendig, dieselbe im Frühjahr und Herbste reinigen zu lassen. Zu dem Zwecke wird sie umgelegt, der auf dem Boden befindliche Schlamm mit einem Reiserbesen herausgefegt und ausgespült, dann der ganze innere Raum tüchtig gefegt und so lange ein Eimer nach dem andern hineingegossen, bis sie vollständig rein geworden ist.

Waschkörbe.

Neue Waschkörbe lasse man mit 3 bis 4 hölzernen Füßen versehen, damit der untere Rand nicht schadhaft werde, und von Außen mittelst schwarzer Farbe mit den Anfangsbuchstaben des Vor- und Familiennamens bezeichnen. In einigen Gegenden sind die Waschkörbe mit einem Futteral von grober Leinwand versehen, welches nach dem Einlegen der Wäsche mit einem oben in dem weißen Saume befindlichen Bande zugebunden wird. Diese Einrichtung ist ungemein praktisch, indem hierdurch die Wäsche vor Staub, in älteren Körben aber auch vor unsauberen Stellen bewahrt bleibt. Im Uebrigen müssen Waschkörbe mit alten groben Betttüchern ausgelegt und erstere jedesmal nach dem Gebrauche sofort an einem sonnigen Orte, oder umgelegt durch Stubenwärme, getrocknet werden, weil anderenfalls die Weidenruthen nach kurzer Zeit durch Fäulniß eine schwärzliche Farbe annehmen, welche der nassen Wäsche Streifen mittheilen, die nicht zu entfernen sind.

Lebensmittel.

Ob von guter Qualität, verdorben oder gefälscht.

Bei dem Einkauf von Lebensmitteln ist es nothwendig, daß die junge Hausfrau wisse, welche Waaren gut, welche schlecht sind und woran die beste Qualität zu erkennen ist; denn diese ist in den meisten Fällen im Gebrauche am wohlfeilsten und der Gesundheit am zuträglichsten.

Fleisch.—Fische.—Fettwaaren.

Rindfleisch. Gutes Fleisch ist fett, dicht, feinfaserig, von frischer Farbe und angenehmen Fleischgeruch.

Kalbfleisch. Je weißer und fetter, desto besser ist die Qualität. Fleisch von ganz jungen Kälbern, mit einer Niere ohne Fett, ist ekelhaft und der Gesundheit schädlich; von 8 bis 14 Tage alten Kälbern, ist es oft, wenn dieselben gut getränkt sind, mild und saftig, und wird von Manchen lieber gegessen, als das der älteren, gemästeten Kälber.

Schweinefleisch. Junges hat feine Fasern und feine Schwarte; auch eine frische Farbe.

Schinken. Die besten sind die von einjährigen Schweinen, dick, nicht beschnitten, mit dünnem kurzem Bein.

Mettfleisch zu Cervelatwurst und zu Mettwurst. Man nehme das Fleisch, welches über den Rippen liegt, von einem jungen Schwein; Mett von Schinken ist zu einer feinen Wurst weniger gut.

Cervelatwurst der besten Qualität. Das Fleisch derselben ist fein gehackt, hinlänglich fett, gut gemischt, weich und zart und von angenehmen Geschmack, schöner rother Farbe und in Fettdärme gefüllt.

Hammel- und Lammfleisch. Man sehe darauf, daß solches fest und nicht zu fett sei. Manches hat einen starken Geschmack, doch ist das nicht in rohem Zustande zu erkennen.

Zahmes Geflügel. Hierbei besonders ist es nothwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man altes von jungem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, welche zwar der Suppe mehr Kraft geben als junge, zu Fleischspeisen aber untauglich sind, erkennt man an einem gedrungenen, stärkeren Körperbau, härterem Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut und an ihren etwas stumpferen, abgenutzten Klauen; Gänse und Enten an stärkeren Fußballen, härteren Schnäbeln und ihrer dickeren Schwimm- und Hühnerhaut, auch ist die Legestelle nicht mehr gespannt, sondern etwas herunter hängend; Gänseriche, Enteriche sind an ihrem Schreien, ihren langen Hälsen und hohen Beinen zu erkennen, ihr Fleisch wird niemals fett, ist zähe und überhaupt weniger wohlschmeckend; Puter an ihren rothen Beinen und dem stärkeren, schwammigen Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Wildes Geflügel ist auch nach den vorbemerkten Kennzeichen einigermaßen zu beurtheilen. Junge Feldhühner sind an gelben Beinen und einem grauen Kopfe zu erkennen; die Beine alter Feldhühner sind schmutzig-grau, der Kopf ist besonders beim Hahn roth, auch hat derselbe ein Schild vor der Brust, welches aus rothen Federn besteht. Die Frische des Geflügels muß hauptsächlich der Geruch bestimmen; übrigens hat bei frischen Feldhühnern und Krammetsvögeln der Steiß dieselbe Hautfarbe wie die übrigen Theile; erscheint derselbe aber bläulich, so ist das ein Zeichen, daß das Geflügel sich nicht länger hält.

Hasen. Das sicherste Merkmal, um junge Hasen, wenn sie auch die Größe eines alten erreicht haben, zu erkennen, besteht darin, daß man das Ohr leicht einreißen und die Haut hinter den Ohren leicht hin- und herschieben kann.

Fluß- und Inlandseefische. Die Erkennungszeichen ihrer Frische sind folgende: Augen und Schuppen müssen glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Roth und einen frischen Fischgeruch haben, der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen bleich, so ist derselbe ungenießbar und höchst schädlich.

Salzseefische. Je röther die Kiemen und je weißer und fester das Fleisch, desto frischer ist der Fisch. Die Leber der Seefische ist ihres thranigen Geschmackes wegen unbrauchbar.

Stockfisch. Man hat zwei Sorten, Langfisch und Rundfisch; ersterer ist vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, vor's Tageslicht gehalten, röthlich erscheint, der beste.

Häring. Neuer Häring ist zartfleischig, nicht stark gesalzen, hat weder einen Thran- noch Fischgeruch, die Augen liegen flach und das Fleisch ist weiß. An alten Häringen findet man tiefliegende Augen, hartes, gelbliches, salziges Fleisch und einen thranigen Geruch.

Butter. Gute Butter ist dicht, frei von allen Milchtheilen, rein, von gleichmäßiger Farbe, nicht stark gesalzen und von angenehmen Geruch und Geschmack. Das Verfälschen der Butter mit gekochten, feingestampften Kartoffeln ist daran zu erkennen, daß sie ein mageres, bröckliches Ansehen hat, und Spuren von Kartoffeln enthält, was sich bei dem Schmelzen in einem Niederschlag zeigt.

Ochsen- und Rindsfett. Das beste ist hart und dicht, von gelblich, weißer Farbe und reinem Fettgeruch. Weniger gut ist das weißfarbige mit Geäder versehene Fett. Zu warnen ist vor schlechtem Fett, wenn es ungewöhnlich hart, oder sehr weich ist, und ein fahles, gelbliches, oft gar röthliches oder grünliches Ansehen hat; dann ist es oft von kranken Thieren.

Schweinefett (Schmalz) ist fest und weiß, von frischem Fettgeruch; Darmfett ist locker, mit röthlichem Geäder und ist von weniger frischem Geruch.

Geräucherter Speck. Guter Speck ist dick, fest und hat eine röthlich weiße Farbe; ranziger Speck ist an der gelblichen Farbe zu erkennen; Bauchspeck ist röthlich und schön durchwachsen.

Salatöl. Gutes Salatöl ist klar, fett und ohne Geschmack.

Oel für den Küchengebrauch. Das fetteste und reinschmeckendste ist das Buchöl; gutes Rüböl ist auch zu empfehlen; älteres ist vortheilhafter, als frisches. Oft erhält man anstatt Rüböl, Rappsöl, welches einen starken Geschmack hat und in der Pfanne schäumt.

Gemüse und Hülsenfrüchte.

Kartoffeln. Gute Kartoffeln haben eine feine, glatte Schale, kochen nicht sehr lange, sind mehlig und haben einen guten Geschmack. An der Farbe ist zwar die Qualität nicht immer zu erkennen, doch sind besonders die kleinen weißen Kartoffeln vorzüglich, und die dunkelrothen mit rauher Schale wohlschmeckend.

Spargel. Gute Spargel sind dick, weiß und zart; es giebt auch gute Spargel mit blauen Köpfen, doch müssen dieselben nur an der Spitze farbig sein, sonst sind sie hart und holzig. Einige behaupten, daß die kleinen, dünnen, grünlichen Spargel von vorzüglichem Geschmacke seien, doch wird jede gute Hausfrau der ersteren Sorte den Vorzug geben.

Spinat. Die jungen, frischen Blätter des ersten und zweiten Schnittes sind am besten. Der rundblättrige hat einen bedeutend besseren Geschmack, als der spitzblättrige.

Kopfsalat. Feste, geschlossene Köpfe, frisch und zart, sind zu empfehlen.

Wurzeln oder Möhren. Die beste frühe Sorte ist die kurze, glatte, frisch rothe.

Junge Erbsen. Die Schoten müssen von frischer, hellgrüner Farbe sein, die Erbsen darin können schon ihre eigentliche Größe erreicht haben, doch müssen sie feinschalig, noch weich sein und einen süßlichen Geschmack haben. Die in langen Schoten, sogenannte Rittererbsen, sind die wohlschmeckendsten.

Große Bohnen müssen feinschalig sein.

Kohlrabi. Dieselben sind am schmackhaftesten, wenn sie die Größe eines Apfels von mittlerer Größe erreicht haben. Die Kohlrabi muß ein frisches Ansehen haben, inwendig weiß und zartfleischig sein. Zum frühzeitigen Gebrauche ist die weiße Glaskohlrabi, zum späteren die blaue vorzuziehen. Für den Wintergebrauch sind nur spätgezogene tauglich.

Gurken. Die beste Qualität zum Salat, sowie auch zum Einmachen zeigt sich daran, daß die Gurken eine unbefleckte, grüne Schale haben, so frisch und spröde sind, daß sie bei einer leichten Biegung brechen und ein festes, weißes, durchsichtiges Fleisch und nicht einen bitteren Geschmack haben. Die fleckigen, verkrüppelten und die weichen Gurken, welche dem Druck des Fingers leicht nachgeben, sind schlecht. In der Regel findet man bei den spät gewachsenen einen bitteren Geschmack. Die weißliche Sorte ist sehr dünnschalig und zart, eignet sich daher besonders zum Salat, weniger zum Einmachen.

Bohnen. Sowohl zum frischen Gebrauch als auch zum Einmachen müssen die Bohnen frisch gepflückt, jung und grün sein. Man sehe besonders bei letzteren auf eine lange, glatte Qualität. Schon welk gewordene, oder dicke und gelbliche taugen zum Einmachen nicht.

Blumenkohl. Guter Blumenkohl ist feinzweigig, in stark beisammen gewachsenen Büscheln und hat große, festgeschlossene, schneeweiße Blumen.

Rother Kappus. Der holländische von frischer, blutrother Farbe ist der beste, und der wohlschmeckendste der, welcher auf fettem Sandboden gezogen worden ist. Der schwarzrothe hat häufig etwas Starkschmeckendes; der blaßrothe ist ausgeartet. Der rothe Kappus wird sehr leicht vom Frost berührt, wodurch er inwendig anfault, wenn auch von außen der Kopf noch frisch erscheint. Man erkennt die inwendige Beschaffenheit am Stengel; hat derselbe seine weiße Farbe verloren, so kann man auf innere Fäulniß rechnen. Der Winterkappus ist zu vermeiden.

Weißer Kappus. Mittelgroße, festgeschlossene Köpfe mit feinen Rippen, und zwar von einer Sommerpflanzung, sind zum Einmachen, auch frisch zu essen, am besten. Winterkappus taugt seiner Zähigkeit und seines starken Geschmackes wegen zum Einmachen nicht, auch zum frischen Gebrauche ist derselbe nicht empfehlenswerth.

Wirsing. Der frühe gelbe ist zum frühen Gebrauche, der späte grüne zum Aufbewahren für den Winter am geeignetsten. Man sehe beim Einkauf auf feste Köpfe.

Weiße Rübe. Eine gute Qualität ist glatt und feinschalig, saftig, hat zartes Fleisch und keinen bitteren Geschmack. Das Versuchen ist nothwendig.

Rothe Salatrübe, Rothebeete. Die runden haben vor den länglichen den Vorzug; sie müssen ganz dunkelroth, fleischig, saftig und von süßem Geschmack sein; die blaßrothen sind nicht zu gebrauchen.

Steckrübe, Unterkohlrabi. Die gelbe ist der weißen entschieden vorzuziehen, und die feine- und glattschalige von mittlerer Größe die beste. Sie wird erst, wenn sie ein bischen Frost bekommen hat für die Küche brauchbar, ist dann milde und von angenehmem Geschmack. Holzige sind ungenießbar.

Pastinakwurzel. Dieselbe muß dick und glatt, weißfleischig, markig und saftig sein. Im zweiten Jahre hält man sie für etwas giftig, als Viehfutter aber ist sie dann unschädlich.

Peorzoner oder Schwarzwurzeln, sind äußerlich schwarz, inwendig schneeweiß; bei guter Qualität ist die Wurzel glatt, von der Dicke eines starken Fingers und etwa einer Spanne Länge, hat frisch einen milchartigen süßlichen Saft, der bei dem Zerschneiden herausfließt.

Meerrettig; eine gerade, lange, glatte, dicke Wurzel ist die beste; von außen ist sie schmutzig gelb, inwendig weiß und markig, hat einen süßlich angenehmen, auf der Zunge scharf prickelnden Geschmack.

Sellerie. Die beste Sorte ist die mit kleinen, feinen Blättern, mit glatter, runder, dicker Knolle, inwendig weiß, mild, saftig.

Porree (Lauch). Bei guter Pflege wird derselbe 1½—2 Zoll dick und durch Entziehung des Lichtes im Keller weiß; er hat dann für die Küche großen Werth.

Zwiebel. Die weiße Silberzwiebel und die Bermudazwiebel sind die feinsten und zartesten.

Knoblauch. Guter Knoblauch, bestehend aus büschelförmigen, zusammenhaltenden Zwiebelchen von einer weißen, in's dunkelrothe schillernden Haut umgeben, ist fest, länglich zugespitzt, auf einer Seite flach, auf der anderen erhaben, von scharfem Geschmack und durchdringendem Geruch.

Sauerkraut muß fein und lang geschabt, zart, ohne Salz, angenehm gewürzt sein, einen weinartigen, reinen Geruch und angenehm sauren, weder zu faden, noch zu scharfen Geschmack haben.

Trockene Erbsen. Sowohl die gelbe, als grüne Sorte ist gut, und kommt es dabei nur auf ein leichtes Weichkochen an, was bei überjährigen nicht der Fall ist. Läßt sich eine Erbse zähe durchbeißen, so ist sie frisch, springt sie aber hierbei in Stückchen, so ist sie überjährig. Da die Erbsen häufig vermischt sind, so ist es sicherer, vor dem Einkaufe eine Probe zu kochen.

Weiße Bohnen. Das bei den Erbsen Bemerkte gilt auch für die weißen Bohnen.

Linsen. Gute Linsen sind, frisch aussehend, möglichst groß, von gelblich grüner Farbe, mehr rund, als platt. Die röthlichen sind überjährig und werden im Kochen nicht weich; kleine, harte, runzelige sind eine schlechte Sorte.

Verschiedene Lebensmittel.

Mehl. Eine gute Qualität ist im Gebrauche die wohlfeilste. Sie hat ein feines Ansehen, fühlt sich mild und fettig an und ballt sich beim Zusammendrücken. Als Erkennungszeichen der Verfälschung dient Folgendes: Man presse eine Hand voll Mehl fest zusammen und lege das Bällchen auf einen Tisch; hält solches zusammen, so ist das Mehl unverfälscht, zerfällt es aber sofort, so ist eine Vermischung mit fremden Substanzen vorauszusetzen.

Buchweizenmehl. Das beste ist weiß, frisch von Geruch und angenehm von Geschmack. Schlechtes Buchweizenmehl ist grau, oftmals etwas bitter.

Reis. Der beste ist der Carolina-Reis; die Körner sind groß und etwas klar. Zum gewöhnlichen Gebrauche sind billigere Sorten zu empfehlen.

Griesmehl, (Eiergrütze). Dasselbe ist häufig mit Knochenmehl und Kalk vermischt. Ersteres ist von dem Niederschlag zu erkennen, welcher entsteht, wenn man das Griesmehl mit Wasser hinstellt; die Vermischung mit Kalk an dem starken Schäumen bei dem Kochen. Gekörntes Griesmehl hat den Vorzug.

Hafergrütze: man sehe darauf, daß sie frisch und weiß sei und einen angenehmen süßlichen, nicht bitteren Geschmack habe.

Graupen: Gute Graupen, sowohl grobe, als feine, sind rundkörnig, und im Kochen, weiß, weich und sämig. Wintergerste ist zu Graupen der Sommergerste vorzuziehen.

Hirse; muß völlig reif, von allen Hülsen befreit, von gleichmäßiger Farbe, rein, schwer und trocken sein.

Süße Mandeln sind bei guter Qualität eine feine Würze, mit schlechten aber verdirbt man die Speisen. Gute haben eine bräunlich gelbe Schale, sind inwendig schneeweiß, süß und von angenehmen Geschmack, die schlechten sind bröckelig, dunkel, inwendig gelblich und fleckig. Manchmal sind bittere darunter, die man an der kleineren, runden Form erkennt.

Korinthen. Gute Korinthen sind frisch, rein, trocken, die Beeren sind rund, der Geschmack angenehm süß.

Pflaumen. Gute getrocknete Pflaumen sind ziemlich groß, fleischig, weder zu hart noch zu weich getrocknet, frisch, schwärzlich glänzend, süß und ohne allen Rauchgeschmack; alte erkennt man an einem weißlichen Ueberzuge; nasse Pflaumen taugen nicht.

Zucker. Guter Zucker hat eine natürliche Weiße, ist funkelnd und enthält viel Süßigkeit. Runkelzucker ist am Geruch zu erkennen; er enthält nicht so viel Süßigkeit.

Essig. Kein Artikel soll mehr Verfälschung erleiden, als der Essig, besonders der klare. Man nehme daher zum Küchengebrauche Bier- oder Fruchtessig, welcher der Gesundheit nicht schadet und zum Küchengebrauche in den meisten Fällen den Vorzug erhält. Die Verfälschung des Essigs soll häufig durch Schwefelsäure geschehen und diese folgendermaßen zu erkennen sein: Man gieße einige Tropfen in eine porzellanene Untertasse, zerrühre darin einige Körnchen Zucker und lasse es dann über einer Spirituslampe verdunsten. Erscheint das Zurückgebliebene nach der Abdampfung kohlenschwarz, so ist Schwefelsäure im Essig enthalten. Ebenso soll ein Stückchen Kalbfleisch mit etwas Essig übergossen, wenn der Essig mit Schwefelsäure untermischt ist, nach einigen Tagen eine schwärzliche Färbung annehmen.

Gewürze.

Vanille. Die Erkennungszeichen der echten Vanille sind folgende: Die Stangen haben einen stark duftigen Geruch, sind ganz unansehnlich, zusammengeschrumpft und in den daran befindlichen Reifen mit einzelnen glasartigen Spitzen — Vanille-Campher — versehen. Die Vanille, als kostbares Gewürz, kommt meistentheils, nachdem ihr die Kraft entzogen, in den Handel; auch findet man mitunter Fabrik-Vanille. Das Aufbewahren ist im Abschnitte: „Aufbewahren verschiedener Lebensmittel" enthalten.

Zitronen. Gute Zitronen sind von frischer, hochgelber Farbe, saftig und weich anzufühlen; schlechte, klein und zusammengeschrumpft oder hart und blaßgelb. Da jetzt so häufig bittere Zitronen im Handel vorkommen, so ist es nöthig, sie vor dem Gebrauche zu versuchen.

Zimmet. (Canneel). Der beste Zimmet hat lange, dünne, feinblätterige Röhrchen von süßlich scharfem Geschmack und angenehmen Geruch. Je schärfer derselbe auf die Zunge wirkt, desto feiner und stärker ist seine Kraft. Freilich ist der feine Zimmet viel theurer als der schlechtere, doch bedarf es von ersterem auch nur einer Kleinigkeit zur feinen Würze. Häufig kommt derselbe, nachdem ein kräftiges Zimmetwasser davon gewonnen, in kraftlosem Zustande in den Handel. Schlimmer aber ist jene gewissenlose Verfälschung, die in Vermischung des pulverisirten Zimmets mit pulverisirter Baumrinde und pulverisirtem Cigarrenkisten-Holz, sowie auch mit feinem Ziegelmehl besteht, welche Zusammensetzung mit pikanten Bestandtheilen verbunden wird, wie dies hinlänglich bekannt und häufig warnend mitgetheilt worden ist. Man sollte ohne Ausnahme Gewürze niemals anders, als im natürlichen Zustande, d. h. nicht pulverisirt, kaufen, sondern in der eignen Küche im Mörser stoßen lassen.

Muskatblüthe. Die feinste besteht aus größeren Stücken, ist blätterig, von hochgelber Farbe und hat einen gewürzig scharfen Geschmack.

Muskatnüsse. Gute sind schwer und dicht, von außen runzelig und grau, inwendig marmorirt, blaßgelb mit braunem Geäder. Sie verbreiten beim Reiben einen lieblichen Geruch und haben einen scharfen aromatischen Geschmack. Auch hierbei kommen starke Verfälschungen vor, die darin bestehen, daß fabricirte Muskatnüsse für echte verkauft werden. Diese sind an einem etwas bitteren Geschmack, einer glatten Außenseite und dunkleren Farbe zu erkennen, sowie hauptsächlich daran, daß ihnen das Aroma fehlt. Alten Muskatnüssen fehlt das Aroma ebenfalls, auch sind sie oft wurmstichig.

Gewürznelken. Gute Nelken sind dick, trocken, leicht zu zerbrechen, von röthlich brauner Farbe und gewürzigem Geruch. Gleich dem Zimmet werden auch oft die Gewürznelken ihres Oeles beraubt und dann in den Handel gebracht. Schlimmer noch ist der Betrug, pulverisirte Nelken durch Beimischung zu verfälschen. Man kaufe auch diese nicht in Pulver.

Nelkenpfeffer. Der Nelkenpfeffer besteht aus runden, glatten, schwärzlich braunen Körnern, etwas dicker als Pfefferkörner; er besitzt nicht die Schärfe des Pfeffers und ist zu manchen Speisen sehr angenehm.

Pfeffer. Der Pfeffer ist ein unentbehrliches Gewürz, doch ist zu rathen, ihn seiner scharfen erhitzenden Eigenschaften wegen mäßig und nur grob gestoßen anzuwenden. Da der gemahlene Pfeffer besonders stark verfälscht wird, so kann vor dem Ankaufe desselben nicht genug gewarnt werden.

Cardamomen bestehen aus kleinen dreieckigen Schoten, welche mehrere eckige Körner enthalten, die fein gestoßen zur Würze verschiedener Speisen dienen.

Ingwer. Der Ingwer ist bekanntlich die Wurzel einer Pflanze welche sowohl in Ost- als in Westindien wächst. Die besten Wurzeln kommen mit Zucker eingemacht, die gröberen getrocknet in den Handel. Der ostindische Ingwer hat vor dem westindischen den Vorzug; ersterer ist zarter und weniger faserig.

Salpeter. Derselbe muß ganz trocken sein. In feuchtem Zustande hat er seine Wirksamkeit verloren und erfüllt also beim Einpökeln seinen Zweck nicht, der bekanntlich darin besteht, eine schöne rothe Farbe hervorzubringen. Zur Vorsicht kaufe man ihn in einer Apotheke.

Kochsalz. Wir finden die verschiedenen Sorten von Kochsalz in verschiedener Güte, sowohl hinsichtlich der Weiße und der mehr oder minderen Wirksamkeit als auch der Beimischung von fremdartigen Theilen. Gutes Kochsalz ist an folgenden Merkmalen zu erkennen: Je weißer und durchsichtiger, kristallartiger, leichter und trockener das Salz, desto wirksamer und besser ist die Qualität. Dasselbe muß locker aufeinander liegend erscheinen, nicht wie feuchter Sand sich zusammenpressen. Um zu erfahren, ob fremdartige Theile mit dem Salze verbunden sind, bringe man eine Handvoll mit Wasser in einem sauberen Topfe zum Kochen. Gutes Salz wird dann schnell, ohne zu schäumen, aufgelöst sein, seine reine Farbe behalten, einen reinen Geruch und Geschmack haben und keinen Bodensatz zurücklassen.

Getränke.

Kaffee. Der ostindische Kaffee hat vor dem westindischen den Vorzug, jener ist kräftiger und aromatischer. Häufig werden die geringeren Sorten gefärbt, damit sie das Ansehen von besseren erhalten sollen, was durch langsames Rösten mit Farbstoffen bewirkt wird. Man kaufe Kaffee nur in der Bohne und womöglich auch ungeröstet. Auf diesem Wege allein kann man sich vor Fälschungen und Betrug schützen. Denn, daß dieses beliebte Getränk zu Verfälschungen der verschiedensten Art dient, braucht hier wohl kaum erwähnt zu werden.

Thee. Guter, reiner schwarzer Thee ist für Viele ein angenehmes und sehr bekömmliches Getränk, welches zugleich bei Unpäßlichkeit, besonders bei nervösem Kopfschmerz, oft ganz überraschend wirkt. Mit keinem Handelsartikel dürfte aber in neuerer Zeit mehr Verfälschung getrieben werden, als gerade mit dem Thee, weshalb darauf aufmerksam gemacht wird, denselben zu untersuchen und dann den verfälschten Thee gänzlich fern zu halten. Die gewöhnliche Verfälschung, soweit ich selbst mich davon überzeugt habe, besteht darin, daß die Theeblätter mit ähnlichen Blättern stark untermischt werden. Das Theeblatt ist scharf gezeichnet, ringsum mit scharfen Zäckchen versehen, die Oberfläche ist etwas glänzend und sanft anzufühlen. Die Blätter der verschiedenen Theesorten sind zwar hinsichtlich ihrer Größe verschieden, doch soll die Form bei allen ein und dieselbe sein. Das Blatt, welches betrügerischerweise am häufigsten zur Untermischung gebraucht wird, hat abweichende Eigenschaften; es ist mehr rund und stumpf, die Einschnitte sind sehr fein und die Oberfläche weniger glatt. Auch findet man nicht selten junge Blätter von Erdbeeren, auch von Wald- oder Heidelbeeren mit den Theeblättern vermischt. Bei abgetrunkenem Thee hat man Gelegenheit Proben anzustellen.

Aber noch auf viele andere Wege wird der Thee verfälscht; man sehe daher darauf, diesen Artikel in einem anständigen Geschäft zu kaufen. Wenn auch dieses allerdings keine unbedingte Garantie bietet, so hat man doch mehr Aussicht, reell bedient zu werden.

Chocolade. Echte Chocolade besteht aus reinem gut ausgesuchtem Cacao, ist sehr fein gerieben, hart und von hellbrauner Farbe. Man erkennt sie an ihrem feinen, kräftigen Geschmack und daran, daß bei guter Zubereitung kein starker Bodensatz entsteht.

Die Verfälschung entsteht durch Zusatz von Mehl und Fett, was sich beim Kochen zeigt, indem die Chocolade augenblicklich bindet und ein starker Bodensatz sich bildet. Verfälschte Chocolade ist ein ganz schlechtes Getränk, welches kaum der stärkste Magen verträgt.

Chocoladenpulver wird in den Fabriken häufig mit dem schwerwiegenden Kartoffelmehl vermischt. Man erkennt diesen Zusatz an der weißbräunlichen Farbe, und an der augenblicklich eintretenden Bindung beim Kochen.

Milch. Selbst dies unschuldige Getränk bleibt selten in seinem ursprünglichen Zustande, indem es häufig mit Wasser vermischt, auch oftmals die Sahne vor dem Verkaufe abgenommen wird. Solche Verfälschung läßt sich durch Mangel an Fettigkeit und beim Hinstellen an einer geringeren Quantität Sahne erkennen; in letzterem Falle ist nach dem Kochen die geringe Quantität Sahne zähe.

Bemerkungen über Vorräthe.

Einer unachtsamen, unwirthschaftlichen Frau, die sich nicht viel um ihren Haushalt bekümmert, ist nicht zu rathen, größere Vorräthe anzuschaffen, da von unkundiger Hand dann vielleicht mehr verbraucht wird, wie durch den billigeren Ankauf erspart wird. Wenn aber die junge Hausfrau dem wohlmeinenden Rathe erfahrener Hausfrauen folgt, *den Werth ihrer Vorräthe zu achten, sie gut zu verschließen, und von Anfang bis zu Ende gleichmäßig zu gebrauchen*, da kann zur Anschaffung verschiedener Vorräthe unbedingt gerathen werden, indem man viele Waaren bei größeren Quantitäten billiger erhält, als bei Kleinigkeiten. Ein wesentlicher Vortheil liegt darin, alle wesentlichen Vorräthe in der günstigsten Zeit einzukaufen, wenn sie billig sind, ehe höhere Preise eintreten. Hat man einen geeigneten Aufbewahrungsort, so kaufe man Kartoffeln im Herbst, so viel als man zu verbrauchen glaubt bis es neue giebt, Erbsen, Bohnen, Mehl, getrocknetes Obst, Kaffee, Zucker, Reis u. a. m., sehe Alles, wenn es gebracht wird, wohl nach, wiege es nach, und lasse es ungesäumt an seinen Platz bringen.

Aufbewahren verschiedener Lebensmittel.—Frisches Fleisch.

Ochsen- oder Rindfleisch erhält sich in kalter Jahreszeit 8 bis 10 Tage an der Luft hängend, doch darf es vorher weder abgewaschen noch gesalzen werden. Bei Frostwetter erhält es sich so lange, als der Frost dauert; Thauwetter aber macht einen sofortigen Gebrauch nothwendig.

Das Fleisch im Sommer einige Tage vor Verderben zu schützen, bedecke man es ringsum stark mit Brennnesseln und hänge es im Keller in einem filirten Netz von Bindfaden an einen Haken auf oder lege es auf einen flachen Stein, wo es sich in heißen Tagen vom Schlachten an wenigstens zwei Tage frisch erhält. Man versäume indessen nicht, nachzusehen, ob Schmeißfliegen sich angenistet haben; die Maden finden sich gewöhnlich an lockeren Stellen neben den Knochen. Ist man im Besitze eines offenen, inwendig mit Haken versehenen Brunnens, so hat man darin einen guten Aufbewahrungsort; den besten zum längeren Erhalten für alles frische Fleisch, Wild und Fisch gewährt das Aufbewahren in einem Eiskeller oder Eisschrank, welcher indessen nicht allen Hausfrauen zu Gebote steht. Das Hinlegen auf Eis aber benimmt dem Fleische einen Theil seiner Kraft.

Hammelfleisch. Desgleichen.

Frische Würste. Häufig werden die frischen Würste bei feuchter Witterung klebrig und erhalten dann einen Beigeschmack. Um letzteren zu vermeiden, wasche man sie, sowohl rohe Mett- oder Bratwürste als auch gekochte Leber- und Rothwürste mit kaltem Wasser, trockne sie ab und hänge sie, erkaltet, so lange in die Nähe des Feuers, etwa an einen Trockenstock, bis der Darm vollständig angetrocknet ist. Ist solches versäumt worden, so geschehe es nachträglich, wenn es nöthig wird.

Gänse. Diese erhalten sich bei trockener Winterkälte bis zu 14 Tagen, bei starkem Frost so lange derselbe dauert; doch dürfen sie nicht an einem sehr warmen

Orte gepflückt und weder abgewaschen noch ausgeweidet sein. Man hänge sie an einem fest um die Gurgel gezogenen Bindfaden in frischer Luft auf. Bei eingetretenem Thauwetter müssen sie sogleich gebraucht werden. Feuchte Witterung ist überhaupt dem längeren Erhalten der Gänse hinderlich, man thut in solchem Falle wohl, dieselben in einem trockenen, luftigen Raume aufzuhängen, sie vor dem Einflusse der äußeren feuchten Luft zu schützen und sie bald zu gebrauchen. Uebrigens ist ein Gänsebraten drei bis vier Tage nach dem Schlachten am wohlschmeckendsten.

Enten werden wie Gänse aufbewahrt, doch erhalten sie sich weniger lange.

Anderes zahmes und wildes Geflügel erhält sich ausgeweidet einige Tage, am besten in den Federn hängend, an einem kalten, luftigen Orte. Feldhühner bleiben mehrere Tage unverändert, wenn man sie sofort nach dem Schießen und Ausweiden in ausgedroschenen, trocknen Hafer steckt.

Hasen erhalten sich im Fell außerhalb des Fensters acht Tage frisch, bei Frost so lange, bis Thauwetter eintritt; doch ist der jungen Hausfrau zurathen, dieselben so hoch zu hängen, daß sie nicht über Nacht in eine andere Küche gerathen, was nicht selten zum Schrecken derselben vorgekommen ist. Sollte man einen Hasenbraten noch ein bis zwei Tage länger aufbewahren wollen, so würde es gut sein, ihn nach dem Abziehen und Abwaschen zur Hälfte mit Biereſſig zu bedecken und ihn täglich zwei Mal umzuwenden. Uebrigens ist ein baldiger Gebrauch zu empfehlen, denn hat derselbe einen Beigeschmack erhalten, so ist sein Werth verloren. Auch in saurer Milch erhält sich derselbe.

Hirsch, Reh und Wildschwein können wie frisches Ochsenfleisch aufbewahrt werden; wünscht man solches Wild wochenlang zu erhalten, so verfahre man damit wie folgt: Im Besitze eines ganzen Thieres lasse man die Stücke für Braten von beliebiger Größe hauen, bestreue die zum längeren Aufbewahren bestimmten Theile mit Salz, steche kurze Speckstreifen, Gewürznelken und Schalotten hinein und lasse sie in einer Pfanne mit Fett von allen Seiten rösten, während sie oftmals hin- und hergeschoben werden. Ganz kalt geworden, packe man sie mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Salz schichtweise in ein kleines, fest schließendes Faß oder einen Steintopf, bedecke die Stücke zur Hälfte mit Wasser, vermischtem, gekochtem und wieder kalt gewordenem Biereſſig und gieße dann eine fingerdicke Lage von geschmolzenem Rindernierenfett darüber. Das Fleisch wird dadurch vor dem Zutritte der Luft bewahrt und erhält sich lange, auch bekommt es in solcher Beize einen angenehmen Geschmack. Die Vorschrift zur Bereitung des also eingelegten Fleisches ist in den Vorschriften zum Kochen zu finden. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes, welches sowohl zum Braten und Schmoren, als auch zu Pasteten benutzt werden kann, muß das Fett geschmolzen und wieder darüber gegossen werden.

In saure Milch gelegt, hält sich Kalb-, Rind- und Hammelfleisch, auch Wild, acht Tage lang; doch muß die Milch nach einigen Tagen erneuert werden. Gebratenes oder gekochtes Fleisch bringe man vom Tisch sofort in den Keller oder die Speisekammer und hüte es durch Zudecken vor Schmeißfliegen.

Geräuchertes Fleisch, Fett und Oel.

Nach dem Räuchern hänge man geräuchertes Fleisch und Würste an einen trocknen, dunkeln Ort, wo etwas Zugwind ist. Zeitig im Frühjahr schütze man Schinken, Schweinsköpfe, Speckseiten, Sommerwürste, oder was man noch vorräthig hat, durch Bewickeln mit Stroh, umnähe solche Stücke dann noch mit grobem Packleinen, hauptsächlich die Schinken, daß keine Schmeißfliege durchdringen kann, und bringe sie an den bestimmten Ort. So verwahrt, kann man sie auch in eine gut schließende Kiste packen, muß aber zuweilen nachsehen, ob Mäuse daran kommen können. Viele Hausfrauen lassen auch die Schinken nach dem Räuchern und Trocknen auf der Fleischseite mit verdünntem Kalk begießen, der dann vor dem Kochen abgewaschen wird. Auch kann man trockene Holzasche zwischen das in Kisten zu verpackende Rauchfleisch schichten und es damit bedecken.

Cervelatwürste (Sommerwürste) halten sich, mit trockenem Papier umwickelt, in einem Ofen, worin nicht geheizt wird und worin viel Zug ist, sehr gut; etwaiger

Schimmel an der Außenseite ist mit einer trockenen Bürste zu entfernen; doch ist ein Ofen in des Hausherrn Zimmer hierzu nicht zweckmäßig, da dieser wohl einmal den Papierkorb ausleeren, den Inhalt in den Ofen stecken und sammt den Würsten verbrennen könnte.

Fett jeder Art wird an einem kühlen Orte, im Winter in der Vorrathskammer, im Sommer im Keller aufbewahrt, mit durchstochenem Papier zugebunden, damit Luft hinzu kommen kann. Wo nicht eingeschlachtet wird, thut man besser, Fett frisch zu gebrauchen.

Salatöl und anderes zum Küchengebrauche dienendes Oel wird vor dem Ranzigwerden dadurch geschützt, daß man etwas getrocknetes, feingerolltes Kochsalz in die Flasche thut, diese zuweilen schüttelt und nicht verkorkt, aufbewahrt; man kann sie mit einem durchstochenen Papier zubinden und an einen kühlen Ort bringen.

Gemüse.

Siehe den Abschnitt „Gemüsekeller".

Obst.

Nachdem **Aepfel** und **Birnen** an einem trockenen Tage vorsichtig gepflückt sind, damit sie keine Flecken erhalten, lasse man sie an einem trockenen Orte, vielleicht in einer Bodenkammer, auf dem Fußboden ausgebreitet, so daß sie sich nicht berühren, einige Wochen ausdünsten, und bringe sie dann in den Keller auf Lattenbörte; man muß sie oft nachsehen und die fleckigen wegnehmen. Ganz vorzüglich halten sich die Aepfel und Birnen auch, wenn sie an einem heißen Tage in der Mittagsstunde gepflückt mit Handschuhen, in ein Faß gelegt werden, aber sehr behutsam, und man das Faß, wenn es gefüllt ist, vom Böttcher zumachen läßt. Es wird aufrechtstehend in einem trockenen Keller verwahrt.

Zwetschen. Um dieselben bis Weihnachten frisch zu haben, pflücke man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen ganz neuen Steintopf, worin noch kein Wasser gewesen ist; doch nur ganz feste Zwetschen, welche nicht die geringste Beschädigung haben. Ist der Topf voll, so binde man ihn mit einer trockenen Schweinsblase fest zu, stelle ihn auf einen trockenen Stein in den Keller, decke ihn mit einem platten Steine, welcher längere Zeit in der Sonne gestanden hat, zu, und bedecke dann den ganzen Topf mit trockener Erde. Das Obst in trockne Töpfe gelegt, mit Papier zugebunden, und mit Gyps bestrichen, wodurch die Luft gänzlich abgehalten wird, soll eine gute Aufbewahrungsart sein.

Weintrauben. Man stecke die im Spätherbste noch kleinen Trauben in weite Gläser, und binde diese so am Stocke fest, daß die Trauben darin fortwachsen können; sie werden süß, und vor Kälte geschützt, wenn man vor dem Froste die Gläser mit Werg oder Watte zubindet. Eine andere Aufbewahrungsart besteht darin, daß man jede dazu bestimmte Traube mit einem Stücke alten Mull umwickelt, was schon vor der völligen Reife geschehen kann; die Trauben werden dadurch äußerst wohlschmeckend und erhalten sich lange; man kann die reifen Trauben auch, um sie am Stocke länger zu erhalten, in Papiertüten stecken und diese zubinden.

Abgeschnittene Weintrauben können mehrere Wochen aufbewahrt werden, wenn man die Schnittfläche verlackt, und sie an einem kühlen, zugigen Ort so aufhängt, daß sie sich nicht berühren.

Getrocknetes Obst, luftig aufbewahrt, in offenem Kasten, oder hängend in Säcken; da sonst leicht Milben entstehen.

Verschiedene Lebensmittel.

Mehl. Man bewahre es an einem trockenen, kühlen, luftigen Orte; am besten hängend im Sacke, oder in einer mit Papier ausgeklebten Tonne. Darin muß das Mehl mit einem Stock manchmal bis auf den Grund durchstochen werden; durch einen zu warmen Aufenthaltsort entstehen Milben.

Eier. Man stelle sie auf die Spitze in Steintöpfe — natürlich nur frische — immer eine Lage auf die andere, nehme eine Schaufel voll gelöschtem Kalk aus einer

Kalkgrube, verdünne denselben mit Wasser und gieße ihn auf die Eier, die man dann fest zugedeckt im Keller verwahrt. Man kann sie so verwahrt noch im Frühjahr gebrauchen; das Weiße läßt sich noch zu Schnee schlagen, aber kochen lassen sie sich nicht, weil der Kalk die Schale angreift.

Eier, im September eingelegt, lassen sich auch gut aufbewahren, wenn man sie mit geschmolzenem Talg bestreicht, und in einem Keller im Korbe aufbewahrt.

Vanille. In Papier gewickelt, in geschlossenem Glase an einem dunklen Orte aufbewahrt.

Citronen halten sich eingewickelt in weichem Papier an einem kalten, trocknen Orte; auch mit trocknem Salz bedeckt, halten sie sich dort eine Zeitlang frisch. Zum Aufbewahren der Schale reibe man diese auf Zucker ab; schabe ihn fein und stelle diesen Citronenzucker in einem Glase mit weiter Oeffnung verkorkt hin.

Apfelsinen, wie Citronen. Die Schale ist für manche Speisen eine angenehme Würze, z. B. für getrocknetes Obst, für Hefenbackwerk. Man schäle die gelbe Schale ganz fein von der weißen, wickle sie auf und schneide sie ganz fein oder hacke sie; vermische sie mit Zucker und verwahre sie in einem verkorkten Glase.

Kaffee. Den rohen Kaffee verwahre man an einem luftigen Orte, den gebrannten in einer Blechtrommel, oder in einer Flasche mit weiter Oeffnung, fest verkorkt.

Thee. Ein größerer Vorrath muß fest verschlossen aufbewahrt werden, in einem Blechkasten mit doppelt gelegtem Papier und Deckel, oder in Flaschen mit weiter Oeffnung und mit Pergamentpapier zugebunden; zum täglichen Gebrauch ein kleines Theekästchen, denn er verliert schnell seinen Wohlgeruch.

Chocolade. In Porzellan mit festschließendem Deckel.

Schweizer Käse. In ein mit weißem Wein angefeuchtetes Tuch gewickelt; oder die Schnittfläche mit Butter bestrichen, erhält ihn saftig.

Grüner Käse erhält sich unter einer Glasglocke im Keller, oder wenn man ihn in eine Blase bindet.

Verschiedenes für Küche, Keller ꝛc.

Vorkehrungen vor eintretendem starkem Frost.

Verschiedene Kellervorräthe, namentlich Kartoffeln und Aepfel, vertragen nicht den geringsten Frost; wären sie auch nur wenig davon berührt, so haben sie doch bekanntlich ihren Werth verloren. Es ist also wohl der Beachtung werth, vor dem Winter für Pferdedünger oder Stroh zu sorgen, um bei Ankündigung von Frost, ehe die Kälte in die Häuser gedrungen ist, die Kellerfenster von außen genau damit zu verstopfen.

Besitzt man keine frostfreie Vorrathskammer, so müssen gleichzeitig die darin befindlichen Vorräthe, welche dem Erfrieren unterworfen sind, namentlich eingemachte Früchte, in einen frostfreien Raum geschafft werden, doch letztere nicht in den Keller. Aepfel erhalten sich bei gewöhnlicher Kälte an einem kalten Orte in einem verschlossenen Schranke sehr gut; Eier aber, welche sehr leicht erfrieren, müssen früh genug in den Keller oder in eine kalte, frostfreie Kammer gebracht werden. Auch darf man bei starkem Frost kein Wasser in Flaschen, Krügen und Waschschalen an einem kalten Orte stehen lassen, da solches andernfalls ein Zerspringen der Geräthe zur Folge hat. Topfgewächse auf Fensterbänken sind durch Herunterlassen von Rouleaux zwischen Fenster und Blumen einigermaßen zu schützen, bei größerer Kälte müssen sie wenigstens Abends auf den Fußboden gestellt, bei starker Kälte früh genug vor Erfrieren bewahrt werden.

Endlich muß, wenn eine Pumpe sich außerhalb des Hauses befindet, diese zum Verhüten des Zufrierens, was andernfalls viel Ungemach herbeiführt, im Spätherbst von unten bis oben gehörig mit Stroh umwickelt und mit einer kleinen Bedeckung (Strohkappe) versehen werden. Sollte solches versäumt worden und die Pumpe schon zugefroren sein, so werde sofort für reichlich kochendes Wasser gesorgt und so viel hineingegossen als nöthig ist, das Eis zu schmelzen, dann aber muß unverzüglich das Versäumte nachgeholt werden.

Benutzung erfrorener Kartoffeln und anderer Lebensmittel.—Haben die Kartoffeln nicht sehr stark vom Frost gelitten, so lasse man sie unberührt liegen, und manchmal ist dann, nach Verlauf einiger Wochen der süßliche Geschmack wieder verschwunden. Die zum augenblicklichen Gebrauch bestimmten Kartoffeln laße man zwei Tage und Nächte in sehr kaltem Brunnenwasser stehen; wodurch sie wieder genießbar werden; stark gefrorene Kartoffeln sind der Gesundheit sehr nachtheilig.

Weißkohl und Zwiebeln, auch in Fäßern eingemachte Gemüse lasse man — wenn sie gefroren sind — ruhig liegen und stehen, bis der Frost wieder hinausgezogen ist; Weißkohl schmeckt übrigens schlecht, nachdem er gefroren war.

Aepfel und Eier thue man in ganz kaltes Brunnenwasser; sobald sich eine Eiskruste bildet, nehme man sie heraus, trockne sie ab, und bringe sie an einen kühlen Ort.

Kaffeesurrogate.

Roggenkaffee hat oft einen unangenehmen Beigeschmack, doch liegt dies allein an der Zubereitung. Wird derselbe pünktlich nach folgender Vorschrift gemacht, mit guten Kaffeebohnen vermischt, und kochende Milch dazu gegossen, so erhält man ein gesundes, wohlschmeckendes Getränk. — Zuerst wird der Roggen von Schmutz und schlechten Körnern durch Auslesen befreit, dann in warmem Wasser mit den Händen gerieben und dreimal gewaschen; mit kaltem Wasser bedeckt eine halbe

Stunde gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, ausgebreitet und getrocknet; wie Kaffee gleichmäßig gebrannt; es gehört große Aufmerksamkeit dazu; zwei Theile Kaffee und ein Theil Roggen giebt ein wohlschmeckendes Getränk.

Geschälte Gerste ist ein nahrhaftes Surrogat. Um die Mehltheile zu entfernen, wird dieselbe gewaschen, getrocknet und wie Kaffeebohnen, etwas dunkler, doch nicht schwärzlich, gebrannt. Halb Kaffee und halb Gerste wird mit kochendem Wasser übergossen zum Ziehen auf eine heiße Platte gestellt.

Die Runkelrüben. Sie werden gewaschen, gereinigt, nochmals gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, getrocknet und braun gebrannt, was man durch Mahlen einiger Stückchen versuchen muß. Sogleich nach dem Brennen werden sie gemahlen, weil es dann leichter ist; in Steintöpfe gedrückt, zugebunden und in der Vorrathskammer verwahrt; sie werden durch's Alter sehr verbessert.

Mais (Welschkorn). Die trocknen Körner, wie Kaffebohnen behandelt und mit Kaffebohnen vermischt.

Eichelkaffe. Derselbe dient als tägliches Getränk besonders gegen Drüsenkrankheiten. Die reifen Eicheln von ihrer grünen Schale befreit und quer durchgeschnitten; Abends mit kochendem Wasser übergossen, den anderen Morgen im heißen Ofen getrocknet, gebrannt und wie Runkelrüben behandelt.

Abziehen von Wein und Bier.

Wenn die Flaschen und Krüge nach jedem Gebrauche zweimal mit Wasser geschüttelt sind, ehe sie in den Keller gebracht werden, so ist das Spülen vor dem Abziehen eine wahre Kleinigkeit, während es sonst viel Zeit und Mühe erfordert. Vor dem Spülen sehe man nach, ob Korkpropfen in den Flaschen und Krügen sind und schaffe sie heraus. Es kann dies in Ermangelung eines Korkeisens, zur Noth mittelst der Schlinge eines dünnen Bindfadens geschehen, die man hinein bringt, den Kork damit zu fassen sucht und ihn herauszieht. Möchten die Flaschen nicht sogleich nach dem Gebrauche ausgespült sein, dann stelle man ein niedriges Faß unter eine Pumpe, lege die Flaschen vorsichtig hinein und lasse es voll Wasser fließen, um sie zu füllen. Damit sich die Unreinlichkeit besser löse, bleiben sie 12 Stunden im Wasser liegen, wo man sie dann tüchtig schüttelt, zweimal mit reinem Wasser ausspült und auf das obere Ende in einen Korb stellt. Vor dem Reinigen mit Bleischrot kann nicht genug gewarnt werden, indem leicht einige Körner zurückbleiben und nachtheilige Folgen für die Gesundheit herbeiführen können.

Das Reinigen der Krüge geschieht ebenso; doch muß man nachsehen, daß kein Krug, worin Oel oder ein übelriechender Inhalt gewesen ist, sich darunter befindet. Nach dem reinen Spülen müssen die Krüge noch mit heißem Wasser ausgebrüht werden, wobei man sie aber weder auf einen steinernen Fußboden noch auf den Spülstein stellen darf, weil sie dadurch springen, auch muß man sie vorerst mit etwas heißem Wasser durch Schütteln erwärmen. Alles dieses aber wird durch bemerktes Ausspülen bald nach dem Gebrauche überflüssig.

Korkpropfen zum Abziehen des Weins und Biers. Gute feste Korke und dichtes Zumachen der Flaschen oder Krüge ist zum Erhalten des Getränks unerläßlich. Man suche daher keinen Vortheil darin, schlechte Korkpropfen nochmals zu benutzen; wird durch einen solchen nur eine einzige Flasche Wein verdorben, welches so leicht geschehen kann, so geht mehr verloren, als eine große Anzahl neuer Korke kostet. Um aber gebrauchte, fehlerfreie Propfen zu reinigen, schneide man die Stellen ab, woran sich noch Siegellack befindet, stelle sie mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer und lasse sie etwa 10 Minuten kochen, während man sie mit einem kleinen Besen peitscht und unter dem Wasser hält. Darauf wird dasselbe davon abgegossen und die Korke nochmals auf gleiche Weise behandelt, wo sie dann nicht besser sein können.

Das Abziehen des Bieres erfordert fast noch größere Vorsicht, als das des Weines; sind die Propfen nicht vollkommen rein und die Krüge nicht äußerst sauber, so wird das Bier ungenießbar.

Abziehen des Weins. Vorab sei bemerkt, daß jüngere Weine während der Blüthezeit des Weines nicht auf Flaschen gezogen werden dürfen; auf ältere Weine aber hat die Blüthe keinen Einfluß.

Wenn der Wein in den Keller gebracht und bald auf Flaschen gezogen werden soll, so gebe man dem Fasse sogleich eine geneigte Lage und schlage den Hahn hinein, welcher vorher in kochendem Wasser ausgebrüht sein muß. Nach etwa 8 Tagen bohrt man eine kleine Oeffnung in den oben eingeschlagenen hölzernen Propfen des Fasses, stellt eine reine tiefe Schale unter den Hahn und die Flaschen und Korke zur Hand. Beim Füllen der Flaschen lasse man den Wein darin hinunter fließen und zwischen Kork und Wein einen fingerbreiten Raum. Sind ein halb Dutzend Flaschen gefüllt, so werden sie sogleich verkorkt, wozu man passende Korkpropfen wähle, welche fest in die Flaschen hinein gedreht werden. Das Zuschlagen des Propfens muß demnächst vorsichtig geschehen, und zwar indem die Flasche frei in der linken Hand gehalten wird; das Hinstellen derselben beim Zuschlagen hat ein Zerspringen zur Folge. Wenn der Wein nicht mehr ohne Stockung fließt, lege man hinten unter das Faß ein Stückchen Holz, um demselben eine nach vorn geneigte Lage zu geben, und sollte der Wein dabei etwas getrübt werden, so lasse man ihm einige Stunden Zeit; andernfalls ziehe man den Rest sogleich auf Flaschen, lege diese aber allein hin, da der erst abgezogene Wein doch vielleicht klarer sein möchte.

Danach werden die Flaschen vorsichtig etwas nach vorn geneigt hingelegt, so daß zwischen dem Propfen und dem Wein kein leerer Raum bleibt, zwei Reihen auf einander.

Abziehen des Bieres. Solches geschieht, wie das Abziehen des Weines; man halte die Krüge etwas schräg, so daß das Bier an den Seiten hinunterfließt, wodurch weniger Schaum entsteht, und lasse sie so lange offen bis der Schaum vergangen ist; man gießt dann die Krüge so weit voll, daß zwischen Bier und Korken ein kleiner Raum bleibt, korkt sie fest zu und stellt sie aufrecht in den Keller.

Servietten gebrauche man nicht in der Küche, als Trockentücher. Silberne Eßlöffel, Desserte und Taschenmesser dürfen selbstverständlich nicht in der Küche gebraucht werden. Silberne Theelöffel werden vom Eiereffen gelb; man gebrauche daher solche nicht zu diesem Zweck. Zinnerne Löffel dürfen nicht zum Rühren in heißem Fett gebraucht werden.

Uebrig gebliebener Kaffee kann in einer braunen oder Porzellankanne in heißes Wasser gestellt gewärmt werden, ohne den Geschmack zu verändern.

Fleischbrühe verwahre man an einem kühlen Ort, und lasse sie beim Gebrauche sehr rasch aufkochen. Im Sommer bleibt sie 1 im Winter 2—3 Tage gut.

Hasenbraten und Geflügel sollte nicht aufgewärmt werden, es sei denn man stelle es in einem porzellanenen Geschirr in kochendes Wasser bis es heiß geworden ist.

Zum Ausdünsten von Kuchen, wenn sie aus dem Ofen kommen, sind Unterleger von Korbgeflecht sehr zweckmäßig, statt der Schüsseln.

Das Eiweiß, welches beim Gebrauche von Eidottern zurückbleibt, kann an einem kühlen Orte aufbewahrt, zu kalten Speisen benutzt werden.

Verzierung der Speisen beim Anrichten. Eine gute Zubereitung erhält durch hübsches Anrichten erst den vollen Werth; krausblättrige Petersilie, kleine Blümchen, Gurkenkraut, eignet sich zu hübscher Randverzierung.

Preißelbeeren, welche nicht mehr völlig ihren Saft haben, rühre man vor dem Gebrauche mit kaltem Zuckerwasser etwas flüssig; es ist dies sehr erfrischend.

Citronensaft ersetzt man durch Citronensäure welche in der Apotheke oder im Kaufladen zu haben ist.

Hülsenfrüchte aufzuweichen. Man nehme ein Stückchen Soda von der Größe einer Wallnuß, in ein für 8 Personen bestimmtes Quantum, und gieße später das Wasser ab, das dann durch kochendes, nicht kaltes Wasser ersetzt wird.

Das Auslaugen eines neuen Fasses. Das Faß werde ganz mit kochendem Wasser angefüllt und zugedeckt; nach Verlauf von 2 Stunden wird das Wasser ausgegossen, das Faß gescheuert und gewaschen.—Bei einem großen Fasse erreicht man seinen Zweck dadurch, daß man es mit kaltem Wasser füllt, dieses nach 12 Stunden mit frischem wechselt und dasselbe noch 2 Mal wiederholt; das letzte Wasser bleibt Tag und Nacht darin; dann wird das Faß mit warmem Wasser gescheuert und gewaschen.

Neue eiserne Töpfe auszukochen und blank zu machen, auch rostige zu reinigen. Der zu reinigende Topf wird bis oben hin mit warmem, vorher gemessenem Wasser gefüllt an einen Ort gestellt, wohin weder Kinder noch Hausthiere kommen. Dann gieße man zu 9 Quart Wasser für 4 Ct. Vitriolöl aus einer Färberei gleichmäßig darüber, worauf dasselbe nach kurzer Zeit, ohne daß es mit dem Feuer in Berührung gebracht wird, stundenlang am Sieden bleibt. Nachdem das Wasser 48 Stunden gestanden hat, wird der Topf ausgewaschen, mit Kartoffelschalen gefüllt und, wenn solche ganz weich gekocht sind, wieder gereinigt und auf gleiche Weise das Kochen von Kartoffelschalen oder Kartoffeln so lange fortgesetzt, bis solche nicht mehr schwärzlich erscheinen. Hierbei sei bemerkt, daß die erst gekochten Schalen nur für den Düngerfall tauglich sind, demnächst können sie für's Vieh gebraucht werden. Danach wird der Topf gereinigt, mit Fett ausgestrichen und einen Tag hingestellt. Durch solche Behandlung werden die Töpfe inwendig nicht nur sehr rein, glatt und glänzend, sondern es wird dadurch zugleich das Weißkochen der Speisen bewirkt.

Das Blankmachen neuer eiserner Töpfe von außen geschieht dadurch, daß man sie vorab mit Bimsstein glatt abreibt. Dann werden dieselben mit in wenig Wasser aufgelöster Soda, Sand und Seife tüchtig gescheuert, warm abgewaschen, getrocknet und danach mit feiner heißer Steinkohlenasche nochmals gescheuert. Diese Behandlung wird so lange wiederholt, bis die Töpfe glänzend erscheinen, wo dann diejenigen, welche täglich im Gebrauche sind, wöchentlich gescheuert werden müssen.

Unreine Flaschen rasch sonnenklar zu machen, werfe man Salz und Sand hinein, dann ein brennendes Zündholz und halte rasch die Hand auf die Oeffnung und nachdem die Flasche den Schwefeldunst aufgenommen, schüttle man dieselbe mit dem Sand und Salz tüchtig und spüle sie mit Wasser nach. Mit Sägemehl und etwas Wasser reinigt man schmierige Flaschen auch sehr rasch.

Einer zinnernen oder messingenen Kaffeekanne die lange nicht gebraucht wurde, nimmt man den dumpfen Geruch, indem man kaltes Wasser hinein gießt und in dieses eine glühende Holzkohle wirft und ein paar Minuten offen stehen läßt.

Gebrauchte Platten, Spring- und Puddingsformen müssen durch Ausreiben mit Zeitungspapier gleich nach dem Gebrauche gereinigt werden.

Irdene Küchengeräthe müssen wöchentlich ein Mal mit kochendem Wasser, worin 1 Stück Soda aufgelöst ist, innen und außen gewaschen werden, dann in reinem Wasser gespült und in einem Küchentuche getrocknet.

Topflappen zum Anfassen der Töpfe, d. h. kleine viereckige Beutel mit Watte gefüttert, und mit einer Schlinge zum Aufhängen, sollten in keiner Küche fehlen; die Dienstmädchen helfen sich sonst zu leicht mit Küchentüchern aus.

Fensterleder muß nach jedem Gebrauche mit Seife rein gewaschen, fest ausgerungen, glatt gezogen und getrocknet werden.

Heißes Wasser werde nie im Topfe auf den Fußboden gestellt. Wie manches Kind verbrannte sich schon dadurch.

Schwefelhölzchen dürfen beim Anmachen des Feuers nicht auf den Ofen oder Herd gelegt werden, weil sie sich dort entzünden.

Ein fast ausgebranntes Steinkohlenfeuer bald wieder in Glut zu bringen, selbst wenn nur noch einige Funken da wären, zerstößt man die glimmenden Kohlen und streut rasch Sägemehl darauf.

Kohlenbehälter, Schaufel, Stecheisen, Hacken, Feuerzange, werden im Frühjahr, wenn nicht mehr geheizt wird, gereinigt und mit Petroleum eingerieben in die Vorrathskammer gebracht. Gartenbänke und Stühle werden im Herbst unter Dach gebracht.

Ein Brenneisen zum Zeichnen hölzerner Geräthe, ein Leimtopf zum Leimen abgestoßener Theilchen von Spielsachen, Hammer, Bohrer, Nägel, Haken, sollten in keinem Haushalt fehlen.

Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen ꝛc.

Vorbereitung zum Einschlachten.

Folgende Geräthschaften werden beim Einschlachten gebraucht: Ein Faß zum Auswässern des Eingeweides, ein ganz dichtes Faß zum Einsalzen des Fleisches, ein Kessel oder Topf zum Kochen des Fleisches und der Würste, eine Fleischhackmaschine, in Ermangelung ein Stoßtrog mit zwei Stoßmessern oder ein Hackbrett mit zwei Hackmessern oder einem Wiegemesser, eine Fleischmulde zum Gebrauche des auseinander getrennten Eingeweides und später zum Einlegen und Aussuchen des gekochten Fleisches, ein paar kleinere Mulden oder tiefe irdene Näpfe für gehacktes Fleisch und Fett, steinerne Töpfe für ausgeschmolzenes Fett und für Fleischbrühe, eine Wurstmaschine, in Ermangelung ein Hörnchen, Wage mit genauem Gewicht, Mörser, Füll- und Schaumlöffel, Fettsieb, scharfe Messer, tannene Brettchen zum Fleischschneiden, ein Rührreifen, die nöthigen Gewürze nebst Salz und Salpeter. Das Salz werde gerieben, Muskatnelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer fein gestoßen. Zum rascheren Stoßen der Nelken trockne man sie auf einer Platte, ein zu starkes Trocknen aber benimmt denselben die Kraft. Zur Cervelatwurst wird der Pfeffer ganz grob gestoßen. Wünscht man neben den bemerkten Gewürzen auch noch andere, als: Thymian, Majoran und Kümmel zu gebrauchen, wie es in einigen Gegenden üblich ist, so lasse man auch solche nicht fehlen. Die beiden ersteren werden nach dem Entfernen der Stiele fein gerieben und durchgesiebt. Die Gewürze dürfen indessen nicht offen hingestellt werden, weil sie anderenfalls sehr an Kraft verlieren würden.

Für alles Dieses werde vorab gesorgt und müssen die hölzernen Geräthe und Fetttöpfe vorher mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Das Fleischfaß, welches gewöhnlich leck geworden ist, lasse man schon acht Tage vor dem Schlachten auswaschen und mit Wasser anfüllen, wodurch es sich verdichtet. Wird solches versäumt, so steht zu erwarten, daß nach dem Einsalzen des Fleisches die Pökel abfließt, wodurch das Fleisch entweder verdirbt oder umgepackt werden muß, was jedenfalls zum Nachtheil gereicht.

Während das geschlachtete Thier auseinander gehauen und das Fleisch eingesalzen wird, werde zum Vermeiden von Fettflecken der Fußboden des Zimmers, worin Fleisch und Fett geschnitten und die Würste gemacht werden, vorher gehörig mit Sand bestreut, der Tisch sauber abgewaschen, Brettchen und geschliffene Messer hingelegt und ein paar Mulden oder andere passende Gefäße für geschnittenes Fleisch und Fett heran geholt, damit während der Arbeit keine Zeit verloren gehe.

Einschlachten des Rindviehes.

Wir wollen hier die Arbeit für drei Tage eintheilen; indem wir der jungen Frau zeigen, wie Alles der Reihe nach besorgt werden muß.

Erster Tag. Am Abend vor dem Schlachten, erhält das Schlachtvieh kein Futter, nur einen dünnen Trank. Das dient dazu, daß die Därme weniger gefüllt sein sollen. Das Schlachten muß möglichst früh geschehen. Die Hausfrau lasse eine große Mulde für das Eingeweide hinstellen, und ein Stück Zeug zum Zudecken, weil sich das Fett am besten warm abtrennen läßt. Das Auseinandertrennen der Därme übernimmt gewöhnlich der Schlächter; für einzelne Fälle, auf dem Lande, wo die Hausfrau selbst darauf angewiesen sein möchte, kann nachstehende Anleitung dienen: Zum Trennen des Fettes von den Därmen gehört eine geschickte und vorsichtige Hand, damit nicht in dieselben geschnitten werde; ist es geschehen, so müssen

solche Stellen zugenäht und mit einem Tuche rein abgeputzt werden, weshalb Nadel und Fäden zur Hand sein müssen, etwaiger Schmutz am Fett werde weggeschnitten. Das Fett wird in eine seitwärts stehende Mulde gelegt und nach geschehener Arbeit zum Auswässern in recht viel Wasser weggestellt, welches während des Tages einige Mal mit frischem gewechselt werden muß. Die Därme, welche man beim Abtrennen in einen mit Stroh ausgelegten Korb gleiten läßt, werden in einen Schmutzeimer ausgeschüttet, mit Wasser durchgespült und auf folgende Weise umgewendet. Nachdem ein Ende des Darmes von allen Seiten umgelegt ist, werden zwei Finger der linken Hand dahinein gesteckt und mit der rechten Hand der Darm nach und nach hineingelassen, während stets Wasser durchgespült wird, durch dessen Druck der Darm schnell und leicht hindurch gleitet, und so die äußere reine Seite nach innen kommt. Aus diesem Grunde dürfen die Därme nicht im Geringsten beschmutzt werden. Nach dem Umwenden wird etwas warmes, nicht heißes Wasser, durchgegossen und nun das Reinigen vorgenommen.

Die dünnen Därme können mit einem platten, glatt geschnittenen Stück Holz, welches etwa sechs Zoll lang ist und am Ende nach inwendig einen runden glatten Ausschnitt hat, gereinigt werden. Dasselbe wird in die rechte Hand genommen, der Darm wird mit der linken gehalten, und indem man den Daumen der rechten Hand fest vor den Darm an die Höhlung legt, streicht man das Holz einige Mal ringsumher von oben nach unten hin, bis man annehmen kann, daß der Schleim entfernt sei; dann werden die Därme einige Mal in warmem Wasser gewaschen, aufgeblasen und mit einem Messerrücken abgeschabt, indem eine zweite Person den Darm festhält. Nun sind sie fertig und werden bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, in welches man auch eine Handvoll Selleriebläter legt, die allen üblen Geruch entfernen.

Die dicken, krausen Därme reinigt man auf folgende Weise: Nachdem man dieselben ausgeschüttet und umgewendet hat, thut man sie in einen Eimer, fügt eine Handvoll Salz hinzu oder gießt Kalkwasser darauf, nimmt ein Bündchen weiches Heu und verarbeitet die Därme damit, indem man sie eine geraume Weile tüchtig reibt und klopft. Dann werden sie aufgeblasen, um zu sehen, ob sie rein und dicht sind. An jedem Loch wird der Darm durchgeschnitten. Das Aufblasen geschieht mit einem Federkiel oder dem Stiel einer neuen thönernen Pfeife, und nimmt man das etwa noch daran befindliche Unreine mit der Rückseite eines Messers fort. Zu den krausen Därmen aber darf man kein Messer gebrauchen, sollte sich daran noch Schmutz vorfinden, so bleibt nichts Anderes übrig, als dieselben nochmals zu waschen und zu spülen. Dann wird jede Sorte Därme für sich in ein besonderes Geschirr mit viel Wasser und Sellerieblättern gelegt. Das Wasser muß häufig mit frischem vertauscht werden. Ein Mittel, um den Geruch vollständig und rasch zu entfernen, besteht in der Anwendung von übermangensaurem Kali. Die Panze — der Magen — wird nach dem Ausschütten und Umwenden mit Kalk überstrichen, und bleibt so etwa eine halbe Stunde liegen. Dann wird mit einem stumpfen Messer alles Unreine abgeschabt, dieselbe tüchtig gewaschen, bis das Wasser klar bleibt, und wenigstens 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, das oft erneuert werden muß. Die Beine werden in kochendes Wasser gethan, wodurch nach einer Weile das Reinigen von den daran befindlichen Haaren und den Klauen, sogenannten Schuhen leicht von Statten geht; Ersteres mit einem Messer, letzteres durch Abschlagen. Danach werden sie abgewaschen und in kaltes Wasser gelegt.

Kopf, Leber, Hals und Lunge—von letzterer werde der Schlund abgeschnitten — kommen sogleich nach dem Schlachten zum Auswässern in ein Faß mit Wasser, sowie es auch mit dem Darmfett geschieht, wobei das Erneuern des Wassers nicht versäumt und dafür gesorgt werde, daß alle benannten Theile vor Hunden und Katzen geschützt seien.

Zweiter Tag. Vorab ist ein frühes Aufstehen zu empfehlen; auch muß man frühzeitig auf den Metzger zum Auseinanderhauen des Fleisches rechnen können, was beim Schlachten abgemacht werden muß. Ein spätes Hauen bringt einen späten Abend. Namentlich ist ein frühes Anfangen nothwendig, wenn mit dem Rindvieh auch ein Schwein geschlachtet wird, welches bei einer größeren Wursterei ganz zweckmäßig ist.

Die Eintheilung beim Auseinanderhauen geschieht in verschiedener Weise, gewöhnlich wird die Hausfrau befragt, wie sie es zu haben wünscht; darum möge für junge Frauen Folgendes dienen.

Das Hinterviertel besteht aus einer auswendigen und inwendigen Seite; erstere ist der sogenannte Bütersplt, letztere der Binnerspalt. Der Bütersplt enthält die Sauerbraten, wovon man, je nachdem sie beliebt sind, 3—4 Stück von mittelmäßiger Größe ausschneiden lasse. An der äußeren Seite nach dem Beine hin liegt ein rundes, langes Stück ohne Knochen mit einer Haut umgeben, das Nagelstück genannt, welches von einem gut gemästeten Ochsen, geräuchert, roh zum Butterbrod zu empfehlen ist. Hierbei muß indessen, um das Fleisch saftig zu erhalten, das Einschneiden in die Haut vermieden werden, weshalb beim Austrennen Vorsicht zu empfehlen ist. Es wiegt solch ein Stück gewöhnlich bis zu 5 Pfund. Auch im Binnerspalt, und zwar mehr nach der Mitte hin, befindet sich ein mildes, fleischiges Stück zu gleichem Zweck, das Blumenstück genannt. Man lasse es etwa 7 bis 8 Pfund schwer ausschneiden und mache es womöglich sofort, ehe der Saft herausfließt, für den Rauch fertig. Das Nähere ist in diesem Abschnitte bemerkt. Aus dem Binnerspalt nehme man ein Stück zu Salzfleisch, wovon die Zubereitung im Abschnitte: „Verschiedenes für Küche, Keller und Vorrathskammer" mitgetheilt ist, auch kann nach Belieben ein Stück zu einem frischen Braten ausgeschnitten und solches bei kalter, trockener Witterung 8—12 Tage an der Luft hängend aufbewahrt werden. In Haushaltungen, wo man nach dem Einschlachten eines Rindviehes eine Zeit lang zu vermeiden sucht, frisches Fleisch zu kaufen, oder nicht immer Gelegenheit dazu hat, ist es gar nicht übel, einen Theil von den dünnen Rippen in viereckige Stückchen hauen zu lassen und ein kräftiges Ragout, wie nachstehend bemerkt ist, davon einzukochen und mit Nierenfett zuzugießen, wodurch es sich den ganzen Winter hindurch an einem kühlen Orte ganz vorzüglich erhält.

Das Bauchfleisch, dünn und lappig, wird zu Rollen angewandt die besonders saftig und wohlschmeckend werden, wenn man Speck untermischt. Von einem gut gemästeten Thiere bestimmt man einige der besten Rippenstücke, z. B. den Brustkern, die Beibrust u. s. w. zum Räuchern; im Uebrigen thut man besser, namentlich bei weniger gutem Fleische, dasselbe in kleine Fässer einzusalzen und diese von einem Böttcher zumachen zu lassen, wodurch das Fleisch sich ganz vorzüglich erhält. Schlechtere Stücke und Knochen werden besonders eingesalzen und den Winter hindurch nebst Verschiedenem, was sich weniger lange erhält, zuerst verbraucht.

Früh Morgens, während des Hauen des Fleisches geschieht, sind die im Wasser liegenden Stücke, sowie auch Panze, Beine, Därme und Darmfett mit frischem Wasser zu versorgen.

Die Leber kann nach Belieben gekocht, gerieben und durch einen Durchschlag gesiebt oder, was vorzuziehen ist, roh gebraucht werden. In letzterem Falle wird die Leber in einen Stoßtrog gelegt und mit einem hölzernen Stampfer so lange gestampft, bis sie sich als Brei von Häuten und Sehnen löst, dann durch einen Durchschlag getrieben, das Zurückgebliebene nochmals gestampft und die durchgerührte Leber in einem wohl gereinigten Steintopfe an einen kühlen Ort gestellt. Nebenbei bemerkt, hat die Leber vom Rindvieh weniger Werth als die vom Schweine. Das Nierenfett wird gewöhnlich ohne Weiteres in kleine Würfel geschnitten und mit etwas aufgelöstem Salz ausgeschmolzen, doch erhält es einen viel feineren Geschmack wenn es vorher, in Handgroße Stücke geschnitten, mehrere Stunden, am besten 12 Stunden in Wasser liegt, das manchmal durch frisches ersetzt wird. Dasselbe wird dann in kleine Würfel geschnitten, und ausgeschmolzen. Man giebt eine Handvoll Salz und 1 Pint Wasser in eine gut ausgescheuerte Pfanne, thut das Fett hinein, läßt es unter oftmaligem Umrühren anfangs stark, später aber, wenn die wässerigen Theile verdampft sind, langsam und so lange kochen, bis die Fettwürfel, Greven genannt, ganz klar sind. Gelb dürfen sie nicht werden, weil sonst das ausgelassene Fett seinen guten Geschmack verliert. Dann wird ein Steintopf, der vorher heiß gemacht wurde, auf ein Küchenbrett gestellt, (würde derselbe auf den steinernen Fußboden der Küche gestellt, so würde er springen) und das Fett in einen darauf stehenden Durchschlag gefüllt, wo es, ohne daß man mit dem Löffel darauf drückt,

frei durchfließen muß; das in den Fettwürfeln gebliebene Fett geht nicht verloren. Das Darmfett wird nach dem Wässern, wie Nierenfett geschnitten, wobei alle kleine Geschwüre, die immer mehr, oder weniger darin enthalten sind, entfernt werden. Um bei denselben einen reineren Geschmack zu bewirken, lasse man es mit mehr Wasser bedeckt, rasch zum Kochen kommen, gieße es dann auf einen Durchschlag und behandle es beim Ausschmelzen, wie Nierenfett. Die Greven werden später möglichst fein gehackt, die des Darmfettes zu Würsten, Panhas u. a. m. gebraucht.

Sobald das Fett ausgeschmolzen ist, und das Fleisch auseinander gehauen, nehme man zuerst die Rollen (Rulken) vor, da sie drei Stunden kochen müssen; sie werden mit kochendem Wasser angesetzt, und langsam, aber ununterbrochen gekocht, wobei man Acht zu geben hat, daß sie nicht obenauf trocken werden, weil sie dann leicht platzen. Lassen sie sich mit einem steifen Strohhalm durchstechen, so nehme man sie heraus, lege sie einzeln neben einander auf ein Küchenbrett und beschwere sie, wenn sie etwas abgekühlt sind, mit einem zweiten Brett und Steinen. Die Brühe gieße man in einen vorher erwärmten Steintopf.

Wünscht man einige Bratwürste von rohem Fleische zu haben, so nimmt man dazu ein Stück aus dem Binnerspalt, und vermische es mit Speck, da sonst die Würste trocken werden. Es können diese Würste zunächst gemacht werden.

Zum Schluß der Arbeiten des zweiten Tages lasse die Hausfrau noch Alles im Wasser Liegende herausnehmen, und lege noch einige fleischige fette Theile hin für die Würste. Ist zu gleicher Zeit ein Schwein geschlachtet, so nehme sie fettes Schweinefleisch. Dann ordne sie an, daß diese Stücke nebst Kopf, Hals und Herz am anderen Morgen *zeitig* auf's Feuer gebracht werden mit kochendem Wasser und Salz; denn ein früher Anfang bringt bei gutem Fortgang ein frühes Ende.

Dritter Tag. Um das Fleisch klar auszuschäumen, muß es rasch zum Kochen gebracht, und der Schaum sorgfältig abgenommen werden. Steht es lange ohne zu kochen, oder wird das Schäumen versäumt, so erhält man eine unklare, weniger wohlschmeckende Fleischbrühe, man verwende also große Aufmerksamkeit darauf. Nach dem Ausschäumen muß das Fleisch fest zugedeckt werden, und ununterbrochen, aber nicht zu stark kochen, so lange, bis es sich von den Knochen löst, was bei Rindfleisch ungefähr 3, bei Schweinefleisch 2—2½ Stunden dauert.

Die Lunge kann allein oder mit dem Gahr gekocht werden. Panze (Magen), Beine, Schnauze und Gaumen sind das sogenannte Gahr, welches Alles, nachdem es ganz weich gekocht ist, in passende Stücke ohne Knochen geschnitten in Essig gelegt und zur Zeit, wie Rollen, mit oder ohne Aepfelscheiben gebraten wird.

Indem das Fleisch kocht, können schon die Fetttöpfe von außen abgeputzt, zugebunden, mit einer Nadel durchstochen, die Fettsorte darauf bemerkt und in die Vorrathskammer gestellt werden; späterhin aber, sobald wärmere Witterung eintritt, erhält sich das Fett am besten im Keller. Wenn junge Frauen weniger Fett in ihren Töpfen zu finden glauben, als sie hineingefüllt haben, so sei bemerkt, daß sich das Fett von der Hitze ausdehnt und beim Kaltwerden zusammensinkt. Ferner können die am vorigen Tage gekochten Rollen in ein kleines Faß oder in einen Steintopf gelegt und versorgt werden, wie es weiterhin näher bemerkt ist. Möchte man einige derselben länger als gewöhnlich erhalten wollen, so lege man diese in einen zweiten Topf und gieße auf den Essig, welcher sie bedeckt, einen Finger dick geschmolzenes Fett. Man kann die Rollen im Keller oder auch in einer kalten Vorrathskammer aufbewahren.

Während dergleichen besorgt wird, beaufsichtige man zugleich das Kochen des Fleisches und sehe zu, daß es nicht an Brühe mangele; selten kann sich eine Hausfrau dabei auf Andere verlassen. Sobald sich das Fleisch von den Knochen löst, denn es muß sehr weich sein, nehme man es mit einer großen Fleischgabel aus der Brühe und lege es in die bestimmte Fleischmulde, wo dann das Abtrennen von den Knochen und Sortiren vorgenommen wird. Das beste Fleisch, wozu auch das Herz gehört, wird in zwei Sorten ausgesucht, sorgfältig von allen Adern, Sehnen und Knöchelchen getrennt, sehr fein gehackt und für die Brat- oder Fleischwürste, so wie auch für feinere Leber- und Rothwürste gebraucht. Das Fleisch der dritten Sorte,

wozu auch die Lunge gehört, dient für die geringeren Würste; es wird ebenfalls gut ausgesucht und fein gehackt, die Vorschriften sind nachstehend mitgetheilt: Ehe man mit dem Füllen anfängt, sorge man dafür, daß ein Topf oder Kessel mit Wasser zum Kochen gebracht wird, damit schon bald ein Theil der Würste hineingelegt werden kann. Die Anleitung zum Kochen ist bei dem Wurstmachen gegeben. Bei dem Herausnehmen lege man die Würste auf eine Lage Stroh, nicht zu nahe an einander und nach dem Kaltwerden in eine trockne Mulde, lasse sie über Nacht in der Vorrathskammer bleiben, um am anderen Tage aufgehängt zu werden, weil der Darm am Bande abreißen würde, wenn man dieselben noch warm aufhängen wollte.

Einschlachten eines Schweines.

Obgleich man damit recht gut in zwei Tagen fertig werden kann, so wollen wir doch in Rücksicht auf unerfahrene junge Frauen, auch hier die Eintheilung für drei Tage machen. Zuerst sei auf „Vorbereitungen beim Einschlachten" hingewiesen, und daran erinnert, daß auch das Schwein am Abend vorher nur einen dünnen Trank erhält.

Erster Tag. Bei dem Schlachten am frühen Morgen muß für einen Kessel voll heißen Wassers gesorgt werden, auch muß ein Topf, mit Salz bestreut und einem darauf stehenden Durchschlage zur Hand sein, um das Blut, welches in einer Pfanne mit langem Stiele aufgefangen wird, möglichst warm hineinzugießen. Um das Zusammenlaufen zu verhindern, wird dasselbe mit einem kleinen, weißen Besen geschlagen, bis es kalt ist, dann in einen reinen Steintopf gegossen, und an einen kalten Ort gestellt; es darf aber nicht frieren.

Wenn auch die Fleischer meistens das Reinigen der Därme übernehmen, so muß man doch gut nachsehen, und dafür sorgen, daß die Därme einen frischen Geruch erhalten, worüber das Weitere im vorigen Abschnitte mitgetheilt ist. Auch werden Leber, Lunge und Hals mit Wasser bedeckt, bis zum nächsten Tage hingestellt, und das Wasser Abends erneuert. Ebenso geschieht es mit Darmfett und Därmen.

Zweiter Tag. Was hinsichtlich des frühen Aufstehens am zweiten Tage der Schlächterei des Rindviehes empfohlen wurde, werde auch hier zur Geltung gebracht.

Das Auseinanderhauen geschieht zwar größtentheils nach einer allgemeinen Regel, doch ist Einiges dabei zu bemerken: Man lasse die Schinken nicht stark beschneiden, der platte darauf liegende Knochen muß indessen weggenommen werden, was in einigen Gegenden selbstverständlich, doch nicht überall üblich ist. Der auf der Fleischseite hervorstehende Knochen wird gewöhnlich abgesägt; zum besseren Erhalten der Schinken ist aber zu rathen, ihn nicht zu entfernen, es kann dies, falls derselbe zum Kochen bestimmt ist, zur Zeit geschehen. Wenn man nicht etwa den Schinken ganz auf die Tafel zu bringen wünscht, so lasse man das Bein kurz abhauen, weil frisch der beste Gebrauch davon gemacht werden kann. Das Mettfleisch, welches die Rippen bedeckt, wird besonders in eine Mulde gelegt. Bei einem kleineren Haushalte oder auch, wenn der Hausherr einen Theil der Ohren, Pfoten, Kniestücke und die Schnauze in Erbsensuppe zum Essen wünscht, nehme man nur die Hälfte davon für Sülze und lasse diese eine Stunde auswässern. Der Kopf wird gespalten, indem man den Knochen der Länge nach so durchhauen läßt, daß das Auge mit abfällt. Das Backenstück, welches durch das Abhauen des Knochens mehr Ansehen erhält, wird mit eingesalzen und geräuchert, das Abgefallene kann man entweder mit anderen Kleinigkeiten besonders einsalzen lassen, um es aus der Pökel zu kochen, oder es kann mit einem Stückchen Fleisch und den von den Speckstreifen abgeschnittenen Schwarten weich gekocht und ein kleiner Preßkopf davon gemacht werden.

Auch kann man mit dem Kopfe auf andere Weise verfahren: Man lasse nämlich die Knochen aus dem halben Kopfe nehmen, die inwendige Seite mit geriebenem Salze, etwas Salpeter und Pfeffer einreiben, fest aufrollen und mit einem Bindfaden umwickeln, wodurch sich das Fleisch vorzüglich erhält und in ansehnliche Scheiben geschnitten werden kann. Das Stück wird etwa acht Tage nicht zu stark eingesalzen, geräuchert und macht dann eine gute Beilage zum Sauerkraut.

Das Nierenfett wird gewöhnlich ohne Weiteres geschnitten und ausgeschmolzen, doch gewinnt es nicht nur an Geschmack, sondern erhält sich auch besser, wenn man es in handgroße Stücke schneidet und zwölf Stunden in viel Wasser stellt, und dieses mehrmals wechselt. Weiter verfährt man damit, wie es im vorigen Abschnitte über das Ausschmelzen des Rindviehfettes mitgetheilt ist. Dann wird das Fleisch nach näherer Angabe für die Sülze weich gekocht. Sollte man außer Sülze und Preßkopf noch verschiedenes Andere, als: Röllchen von Schweinefleisch, Rippen in Gelee, Ragout von Schweinefleisch kochen wollen, so kann dies nur dann am zweiten Tage geschehen, wenn man im Besitze eines guten Herdes ist, auf gute Hülfe rechnen kann und die Hausfrau nicht etwa auf andere Weise zu sehr in Anspruch genommen ist. Im anderen Falle wird solches je nach Umständen am dritten oder an den folgenden Tagen vorgenommen werden müssen. Danach wird das Mett geschnitten; das weiße für die Cervelatwürste (Sommerwürste) das beste rothe Mett für die Mettwürste zum Braten, Kochen und Räuchern, welche recht fett sein müssen; und dasjenige, was blutig und etwas sehnig ist, für die Lungenwürste. Wünscht man sehr viele Mettwürste, so kann man einen Vorderschinken mit verwenden. Das Schneiden des Mettfleisches geschieht schnell und gut auf folgende Weise: Man schneidet ein Stück in dünne Scheiben, legt mehrere derselben auf einander, zertheilt sie in feine Streifen, faßt eine Handvoll solcher Streifen zusammen, und schneidet sie in kleine Würfel, alles Häutige und Sehnige muß dabei entfernt werden. Das Hacken des Mettfleisches ist nur für frische Brat- nicht für Rauchwürste zu empfehlen, weil sie, wenn gehackt, weniger saftig bleiben.

Die Leber kann gekocht oder roh gebraucht werden; letzteres wird meistens vorgezogen und geschieht wie folgt: Die ganze Leber wird in einen Stoßtrog gelegt und so lange gestampft, bis sie sich als ein dünner Brei von den Häuten und Sehnen löst. Dann wird sie durch einen Durchschlag gerieben, das Zurückgebliebene nochmals gestampft, und die durchgerührte Leber in einem gutgereinigten Steintopfe an einen kühlen Ort gestellt. Auch werde an diesem Tage ein Theil der langen Speckstreifen, entweder gut halb gar gekocht und nach dem Kaltwerden in feine Würfel geschnitten, oder für einen Suppenteller voll in ganz feine Würfel geschnittenen, rohen Speckes gesorgt, damit Solches am nächsten Tage für Leber- und Rothwurst sei. Letztere müssen vor dem Gebrauche in einer Pfanne auf dem Feuer so lange umgerührt werden, bis sie klar erscheinen, weil sie andernfalls in den Würsten zusammenkleben, auch nicht vollständig gar darin werden würden. Man rührt sie sammt dem dünnen Fette durch die angemengte Masse.

Ehe man die Geschäfte des zweiten Tages beendet, müssen Lunge, Herz und Hals aus dem Wasser genommen und zum Abfließen hingelegt und einige fleischige Stücke ausgesucht werden um sie mit den ersteren am anderen Morgen früh auf's Feuer bringen zu lassen. Unter den Speckstreifen finden sich zwei kurze, dicke, weiche Speckstücke, welche mit sämmtlichen, von den Speckstreifen abgeschnittenen Schwarten ganz weich gekocht werden. Falls man zu einem Preßkopfe einen halben Schweinskopf gebrauchen will, so kommt dieser zu gleicher Zeit in den Kessel. Es muß dafür gesorgt werden, daß Alles vor Hunden, Katzen und Mäusen sicher sei.

Dritter Tag. Um frühzeitig fertig zu werden, sei erwähnt, daß zeitig ein sehr reiner Kessel oder Topf mit so viel Wasser, daß das bemerkte Fleisch bedeckt wird, auf's Feuer gebracht und wenn es kocht, solches mit einer Handvoll Salz hineingelegt werde. Zum klaren Abschäumen des Fleisches muß dasselbe rasch kochen, also für ein gutes Feuer gesorgt und der Schaum sorgfältig abgenommen werden, siehe weiter „Einschlachten des Rindviehs" dritter Tag.

Unterdeß werden die Mettwürste aufgehängt, die Cervelatwürste nachgedrückt und zugebunden, die Fetttöpfe abgeputzt, mit einem durchstochenen Papiere zugebunden, und nachdem solches ringsum rund geschnitten und der Inhalt darauf bemerkt worden ist, in die Vorrathskammer gestellt. Auch wird die Sülze gekocht, sowie auch später, wenn das Fleisch weich geworden, der Preßkopf gemacht. Die Schwarten müssen etwas länger kochen und sehr weich sein; ein Theil derselben wird allein fein gehackt und zu den Rothwürsten gebraucht. Sobald das Fleisch für die Würste sehr weich ist, wird es in eine Mulde gelegt, die Brühe durch ein Sieb in einen rei-

nen Topf gegossen und rein gehalten, ersteres sorgfältig von allen Knochen getrennt und in zwei Sorten ausgesucht, wobei Adern und Sehnen entfernt werden. Das Herz gehört zum besten Fleische, welches sehr fein gehackt und zur Leber- und Rothwurst erster Sorte gebraucht wird, das Uebrige wird gleichfalls fein gehackt und, wie es beim Wurstmachen bemerkt ist, verwandt. Sind die Würste gekocht, sofort in kaltem Wasser rasch abgespült und auf einem mit Stroh bedeckten Tische kalt geworden, so werden sie zum völligen Kaltwerden über Nacht in Mulden hingestellt. Nach dem Kochen der Würste wird namentlich in größeren Haushaltungen noch Panhas oder Grütze dick gekocht, wozu die Wurstbrühe benutzt wird. Bevor die letzten Arbeiten geschehen, muß für reichlich heißes Wasser gesorgt werden, um die gebrauchten Geräthe wieder zu reinigen und die Tische zu scheuern und abzuwaschen.

Am nächsten Morgen wird Alles beseitigt. Die Würste werden ausgesucht, gezählt und notirt, die, welche man frisch zu verbrauchen wünscht, an einen trockenen, luftigen Ort, wo sie jedoch vor Frost geschützt sein müssen, aufgehängt, die für den späteren Gebrauch, welcher vorzugsweise zu berücksichtigen ist, auf kurze Zeit in den Rauch geschickt; das Nähere ist weiterhin mitgetheilt. Uebriggebliebenes Fett wird zusammengeschmolzen und für den ersten Verbrauch bestimmt; die vollen Fetttöpfe müssen vorab so viel als möglich geschont werden. Ueberhaupt sei die Hausfrau darauf bedacht, alles Dasjenige, wobei man auf ein längeres Erhalten rechnen kann, namentlich größere Fleischstücke, Preßkopf, einen Theil der Sülze, Zungenwurst, geräucherte Cervelat- und Mettwürste in der ersten Zeit nicht anzugreifen und nur das zu gebrauchen, was sich weniger lange erhält.

Nachdem die letzten Besorgungen geschehen sind, lasse die junge Hausfrau, die beim Wursten gebrauchten Geräthe scheuern, die hölzernen nach dem Reinigen mit heißem Wasser ausbrühen, dann gehörig trocknen und wieder in die Vorrathskammer bringen. Auch werde der Küchenschrank ausgescheuert, geordnet, und das Zimmer, worin gewurstet wurde, gehörig gereinigt.

Wurstmachen und Kochen der Würste. — Allgemeine Bemerkungen.

Bei dem Würzen der Würste gebe man Acht, daß die Gewürze in richtigem Verhältnisse zu einander stehen, daß nicht eine das andere überstimme, was besonders leicht bei Muskatnelken geschieht. Würste dürfen nicht zu schwach gewürzt werden, doch sei man vorsichtig bei dem Salzen. Die Speckwürfel müssen in der Pfanne heiß gemacht werden, bis sie klar erscheinen und sammt dem dünnen Fette in die Masse gethan werden; würden sie roh hinein gethan, so würden sie zusammenkleben, und nicht gar werden. Um bei der zubereiteten Masse sicher zu sein, daß die Würste gehörig fett sind, und ohne fest zu sein, doch gut zusammenhalten, was zum Schneiden und zum längeren Erhalten nothwendig ist, auch den Gewürzgeschmack richtig beurtheilen zu können, ist anzurathen, etwas davon in einer Pfanne auf beiden Seiten zu braten. Man kann dann das Fehlende leicht hinzufügen, sei es Gewürz, Fett, oder bei den geringeren Sorten Mehl, Reis oder Grütze. Die dünnen Därme werden zu den dünnen, runden Mett- oder Bratwürsten genommen; die weiten, glatten Schweinsdärme zu Cervelatwurst und zu den feinsten Leberwürsten, die anderen zu den übrigen Würsten. Die weiten Därme für die langen Würste werden an einem Ende entweder mit einem Dorn oder mit einem fein zugespitzten Stäbchen gleich einer Naht zugestochen, oder vorsichtig mit einem Bindfaden zugebunden. Damit der Inhalt nicht bei dem Kochen einen Ausweg finde, wird der Darm an einem Ende gleichmäßig zusammengefaßt, mit einem Bindfaden fest umgebunden, dann wird derselbe so gehalten, daß das Band oben in der Mitte festgeknotet werden kann, weil er sonst leicht abreißt und zum Aufhängen am Ende des Bandes ein Knoten gemacht. Vor dem Füllen werden die Därme in mäßig warmes Wasser gelegt, und dann mit einem Tuche abgetrocknet. Ist man im Besitze einer Wurstmaschine, so fülle man sie zu den Cervelatwürsten und zu den Mettwürsten bis oben hin mit Fleisch und drücke es fest an, weil sonst zu viel Luft in den Darm gebracht wird. Dann schiebe man denselben ganz auf die

Spitze und bringe das Fleisch gleichmäßig mit dem Drücker, aber nicht zu stark hinein, während eine andere Person mit der rechten Hand den Darm auf der Spitze hält und mit der linken die gefüllte Wurst in gerader Richtung durch die Hand in eine darunter stehende Mulde gleiten läßt; bei einer schiefen Richtung ist das Reißen des Darmes unvermeidlich. Sind so die sämmtlichen Würste einer Art gemacht, so werden sie in beliebiger Länge durchgeschnitten, wobei man sich nach der bestimmten Personenzahl richte, dann vorsichtig gebunden. Sollte man in Ermangelung einer Wurstmaschine mit dem Hörnchen wursten, so ziehe man gleichfalls den Darm so weit darauf, als es der Raum desselben gestattet, so, daß beim Eindrücken der Masse das Hörnchen die gefüllte Wurst berührt. Das Fleisch durch den Darm zu schieben, taugt nicht, weil dadurch viel Zeit verloren geht, und der Darm häufig reißt.

Was das Garkochen nach dem Wurstmachen betrifft, so werden, mit Ausnahme von Cervelat- und Mett- oder Bratwurst, alle Würste gekocht. Beim Anfüllen der Därme muß man Rücksicht auf die Masse nehmen; besteht dieselbe aus vorher gar gekochten Theilen, wie Fleischwurst, so dehnt sie sich zwar nicht im Kochen aus, doch dürfen die Würste nicht zu stramm gefüllt werden, weil die Därme sich etwas zusammenziehen. Wird der Inhalt aber zum Theil roh angewandt, wie es z. B. der Fall ist bei Blut, rother Leber und einer mit Mehl vermischten Masse, so darf, um das Auskochen zu verhüten, der Darm nicht vollgefüllt sein; am sichersten ist es eine Wurst zu kochen, ehe die übrigen gefüllt werden. Aus diesem Grunde gehört auch zum Binden von Kochwürsten große Vorsicht, da bei der geringsten Oeffnung die Masse einen Ausweg findet; man richte sich nach vorstehender Angabe. Beim Kochen lege man nicht mehr Würste, als neben einander liegen können, zugleich in den Topf, fasse beim Einlegen einer jeden Wurst beide Enden an, um den Inhalt gleichmäßig zu vertheilen und lasse die Würste offen und nicht zu stark kochen. Sobald sie steigen, streiche man mit der runden Seite eines großen, glatten, hölzernen Löffels stets langsam darüber, um sie unter dem Wasser zu erhalten; geschieht das nicht, so wird manche Wurst platzen. Die Zeit des Kochens läßt sich nicht genau bestimmen, es hängt gar zu sehr vom Inhalte und der Dicke der Würste ab. Fleisch-, Grütze-, Reis- und Weißbrodwürste kann man herausnehmen, wenn sie seit 5 Minuten oben sind; bei den dicken Roth- und Leberwürsten und bei den geringeren Sorten kann man zum völligen Garwerden, ohne welches sie sich nicht erhalten, eine halbe Stunde annehmen. Das Garsein derselben läßt sich auf folgende Weise erproben: Zeigt sich beim Hineinstechen mit einer Nadel ein ganz klarer Saft, so sind sie gar, ist aber der Saft noch etwas trübe, so müssen die Würste noch ferner kochen. Man darf indessen die bemerkte Probe nicht überflüssigerweise machen, weil denselben dadurch Saft und Fett entzogen wird. Das Herausnehmen muß ebenfalls mit Vorsicht geschehen; wollte man nur an das Band fassen, ohne die Wurst mit einem Löffel zu unterstützen, so würde das Abreißen unvermeidlich sein. Man lege die Roth- und Leberwürste nach dem Kochen 1 bis 2 Minuten in kaltes Wasser, wodurch sie ein besseres Ansehen gewinnen; übrigens sei in Beziehung des Kaltwerdens auf „Einschlachten, dritter Tag," hingewiesen.

Würste ꝛc. von Rindfleisch.

Cervelatwurst von Rind- und Schweinefleisch. Hierzu nehme man zwei Theile Rindfleisch, am besten vom Binnerspalt (Hintertheil) und einen Theil fettes Mettfleisch wie zu der dünnen Mettwurst, und auf 5 Pfund Rindfleisch 1 Pfund Speck. Alles dies wird möglichst fein gehackt und wie Cervelatwurst von Schweinefleisch gewürzt und behandelt. Diese Wurst ist früher brauchbar und sehr angenehm von Geschmack.

Rohe Rindfleischwurst. Man nehme auf 3 Pfund rohes Rindfleisch 1 Pfund fettes Schweinefleisch, hacke beides sehr fein und schneide 1 Pfund Speck in ganz feine Würfel, mische es mit dem Gewürz, wie es bei Mettwurst angegeben, und fülle die Masse in dünne Rindsdärme. Die Wurst wird entweder frisch mit wenig

Wasser und einem Stückchen Butter, fest zugedeckt, während einer Stunde langsam gekocht und etwas gelb gemacht, oder leichter geräuchert und gekocht.

Wurst von gekochtem Rindfleisch. Gekochtes, fein gehacktes Rindfleisch, auch fettes der besten Sorte, vermengt man mit kräftiger, fetter Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und Nelken. Werden zugleich Rollen gemacht, so erhalten die Würste durch einen Zusatz von Rollenbrühe einen sehr angenehmen Geschmack. Die Masse muß fett und ganz saftig sein. Man fülle sie in dünne Rindsdärme, koche die Würste etwa 10—15 Minuten und bewahre sie an einem luftigen Orte. Zum Gebrauch mache man sie eine halbe Stunde lang in kochend heißem Wasser heiß, lege sie in eine heiß gemachte Schüssel, mache etwas Butter hellbraun, und gieße sie darüber, wodurch das Platzen der Wurst, wie beim Braten, verhütet wird.

Rindfleischwurst auf andere Art. Man kocht frische Hafergrütze, welche vorher einigemal abgeflößt werden muß, mit kräftiger Fleischbrühe, womöglich auch mit einem Theile Rollenbrühe ganz weich und dick. Auf gleiche Weise kann man auch abgebrühten Reis oder auch gute Graupengrütze zu dieser Wurst anwenden. Dann thut man das feingehackte Fleisch, gutes Füllfett, Salz und Muskatnuß, und falls nicht die Masse einen Geschmack von Nelken und Nelkenpfeffer von der Rollenbrühe erhalten hat, auch etwas von diesem Gewürz hinzu. Wird zu einer solchen Wurst gutes Fleisch und nicht zu viel Hafergrütze genommen, so ist sie wohlschmeckender als die vorhergehende. Die Zubereitung ist wie jene.

Weißbrodwurst. Altes Weißbrod ohne Rinde wird in kräftiger, fetter, heißer Fleischbrühe geweicht und mit dem dazu bestimmten gehackten Fleische nebst Salz, Muskatnuß, Nelken und Nelkenpfeffer durchgemengt; die Masse muß ziemlich steif sein. Da sich die Weißbrodwurst nur wenige Tage hält, so ist zu rathen, nur einige davon zu machen.

Bremer Pinkelwurst. Man hackt Rindsfett, fügt ebenso viel frische, rohe Hafergrütze, welche weder zu fein, noch zu grob sein darf, nebst viel gehackten Zwiebeln, Salz, Nelkenpfeffer, Pfeffer hinzu und füllt es trocken in glatte Rindsdärme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Grütze und bringt die Würste in den Rauch. Man kann sie auch, gleich den andern Würsten, ¼ bis ½ Stunde kochen, und dann in den Rauch schicken. Sie werden zu braunem Kohl gegessen.

Wurst vom Gekröse eines gut gemästeten Kalbes. Das Gekröse besteht aus Kopf, Herz und Lunge, häufig wird auch die Leber dazu gegeben. Um die Wurstmasse zu verlängern, sorge man für zwei Kalbslebern, lege die drei benannten Stücke zum Ausziehen der blutigen Theile 1 bis 2 Stunden in kaltes Wasser und lasse sie danach mit 1½ Pfund Speck in Wasser und Salz weich kochen. Unterdeß werden die Lebern roh gestampft, und durch einen Durchschlag gerieben, wie es bei „Einschlachten, zweiter Tag" angegeben ist. Sobald nun das Kopffleisch so weich geworden, daß es sich von den Knochen löst, so lege man es mit dem übrigen und dem Speck in eine Schüssel, entferne den Knochen aus dem Kopf und aus der Lunge den Abfall, hacke Alles mit der Hälfte des Speckes fein; die andere Hälfte Speck schneide man, nachdem er kalt geworden, in kleine Würfel. Dann vermenge man Fleisch und Speck mit so viel von der kurz eingekochten und durch ein Sieb gegossenen Fleischbrühe, als man zu haben wünscht und verfahre weiter nach „Leberwurst". Als Würze gebe man Nelkenpfeffer und nach Belieben Kümmel, Thymian oder Majoran hinzu.

Panhas. Halb Rindfleisch, halb Schweinefleisch, oder auch jede Sorte für sich, giebt einen schmackhaften Panhas. Man koche das Fleisch sehr weich, suche alle Knöchelchen und Sehnen heraus, hacke es fein und lasse es mit Fleischbrühe zum Kochen kommen, dann würze man es mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer und streue unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl hinein, bis die Masse, wenn das Mehl ausgequollen ist, ganz steif wird und sich vom Topfe löst. Nachdem der Panhas eine halbe Stunde gekocht hat, (wünscht man ihn länger zu erhalten, so muß er eine Stunde kochen) so fülle man ihn in irdene Schüsseln, welche sehr rein ausgescheuert und im Ofen getrocknet sind, wodurch er sich länger hält, und stelle ihn an einen luftigen Ort.

Das Verhältniß des Mehles zum Fleisch hängt davon ab, ob man den Panhas mehr oder weniger kräftig haben will. Zum Gebrauch wird er in Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten gebraten und zu Kartoffelspeisen und Aepfeln gegessen.

Panhas. Fleisch, wie zur Lungenwurst, Greven von Darmfett, Hafergrütze, fette Wurstbrühe, Gewürz; wie im vorigen Paragraph erwähnt, gekocht.

Rollen von Rindfleisch. (Rulken.) Der Magen wird gereinigt, und in doppelt so große Stücke geschnitten, wie man die Rollen zu haben wünscht, und diese zusammengenäht mit recht starkem leinenen Zwirn, so daß nur eine Oeffnung zum Füllen bleibt, wobei die glatte Seite nach innen kommt. Nun schneidet man das schlechtere, lappige Bauchfleisch in Würfel von der Größe einer Wallnuß, (ist es nicht fett genug, so nimmt man etwas Speck dazu,) vermischt es mit Gewürz und halb gar gekochtem Reis, füllt es in die zusammengenähten Stücke des Magens, doch nicht zu fest, und näht diese zu. Dann bringe man sie mit kochendem Wasser auf's Feuer und lasse sie drei Stunden kochen. Während des Kochens dürfen sie oben nicht trocken werden und müssen daher manchmal untergetaucht werden mit einem hölzernen Löffel; auch steche man einige Mal mit einer Stopfnadel hinein, damit sie nicht platzen. Sind sie gepreßt, und kalt geworden, so gieße man einen Theil der Fleischbrühe, mit starkem Essig gekocht, über die in einen Steintopf fest eingepackten Rollen; sie halten sich Monate lang. Beim Gebrauche werden sie in dicke Scheiben geschnitten und mit Aepfelschnitten belegt, oder allein, braun gebraten, indem man sie vorher in Mehl wälzt: doch so, daß sie inwendig weich bleiben. Mit Aepfelmus schmecken sie ausgezeichnet.

Sülze von Kalbskopf. Kopf, Herz und 2 Füße eines gut gemästeten Kalbes werden einige Stunden ausgewässert, in einem glasirten Topfe nicht ganz mit Wasser bedeckt, mit dem nöthigen Salze auf's Feuer gebracht und rasch geschäumt. Dann giebt man viel ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, 6—8 Zwiebeln und so viel Essig dazu, daß das Fleisch einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhält. Im Uebrigen richte man sich nach Sülze von Schweinefleisch.

Rindfleischragout zum Aufbewahren. Rindfleisch wird in zu Ragout passende Stücke geschnitten und etwa 10 Minuten gewässert, man setze es mit kochendem Wasser und Salz an, schäume es, thue Pfeffer, Nelkenpfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, geschnittene Zwiebeln, ein paar Stücke Ingwer, später einige Citronenscheiben ohne Kerne hinzu und lasse es langsam gar, doch nicht zu weich kochen. Dann wird es in kleine Steintöpfe gefüllt, (die Sauce muß das Fleisch bedecken) und mit einer halbfingerdicken Schicht geschmolzenen Nierenfettes ganz bedeckt. Am nächsten Tage binde man die Töpfe mit Papier zu und bewahre sie an einem kühlen Ort.

Zur Zeit des Gebrauches kann man das Ragout mit etwas geriebenem, geröstetem Weißbrod kochend heiß machen.

Würste von Schweinefleisch.

Cervelatwurst (Sommerwurst.) Das beste Mettfleisch, ohne Haut und Sehnen, wird mit Speck—zu fünf Theilen Mett ein Theil Speck—mit einer Hackmaschine fein gehackt, in Ermangelung derselben ebenso fein mit dem Stoßeisen, dann neun Theile Salz und ein Theil Salpeter dazu gethan, wie auch grob gestoßener, weißer Pfeffer. Manche lieben etwas Rum dazu, andere Blut, wieder andere ziehen etwas kaltes Wasser vor.

Nachdem das Mett mit dem Gewürze gehörig verbunden ist, fülle man es sogleich in Därme; es darf unter keiner Bedingung über Nacht stehen, weil es dann die Farbe verliert und unschmackhaft wird; dicke, glatte Fettdärme; hat man davon nicht genug, so kann man sich mit der Haut vom Nierenfett aushelfen. Diese werde vorsichtig, in Stücke von der Länge und Weite einer Wurst geschnitten, und unten und seitwärts, die Fettseite nach inwendig dicht zugenäht. Mit dem Füllen sei man recht vorsichtig, drücke das Fleisch langsam und nur nach und nach stärker an, damit die Wurst fest werde, der Darm aber nicht platze; die mit Luft gefüllten Stellen durchsteche man mit einer Nadel. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel mit Faden. Je fester diese Wurst ist, desto besser hält sie sich. Am anderen Tage werde sie nachgedrückt, was durch behutsames Streichen von beiden

Seiten nach der Mitte hin, geschehen muß, das untere Band wird dann erneuert und die Wurst oben zugebunden; auch ein Band kreuzweise um dieselbe gebunden, woran sie aufgehängt wird. Dann lasse man sie an der Luft trocknen, oder bei feuchtem Wetter am Ofen, bringe sie darauf in schwachen Rauch, der nach einigen Tagen stärker werde und lasse sie 10—14 Tagen darin, während man ihnen abwechselnd frische Luft zukommen läßt. Erst nach mehreren Wochen schmecken sie gut.

Salpeter muß trocken sein, sonst hat er keine Kraft; Frost nimmt den Würsten Wohlgeschmack und Ansehen.

Kleine Saucissen. Durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 2 Zoll lang umdreht. Die Saucissen werden ganz frisch einige Minuten lang fest zugedeckt in Butter gelblich gebraten, von einander geschnitten und in Ragout gebraucht, oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

Mettwurst zum Räuchern und zum frischen Gebrauche. Mettfleisch der zweiten Sorte, recht fett, sonst mit Zusatz von Speck, wird, nachdem es in Würfel geschnitten und mit Salz, etwas Salpeter, so viel als ungefähr den zehnten Theil des Salzes, Pfeffer gewürzt ist, tüchtig geknetet, und in die dazu bestimmten Därme gefüllt, recht fest gedrückt, die Luftblasen durchstochen, nachgedrückt, zugebunden und aufgehängt; die zum frischen Gebrauch in die Luft, wo sie sich 14 Tage bei trocknem Wetter halten; die übrigen in den Rauch. Will man frische Würste länger erhalten, so lege man sie dicht aufeinander in einen Steintopf, und gieße Schweinefett, nicht zu heiß, darüber; sie halten sich dann sehr lange frisch.

Frankfurter Würstchen. Feines Schweinefleisch, von Haut und Sehnen befreit, wird nebst Fett in Scheiben geschnitten und fein gehackt, gewürzt mit Salz und Pfeffer, etwas Rothwein dazu gegossen und in dünne Schweinsdärme gefüllt, die in Entfernung von 4—5 Zoll umgedreht werden. Frisch schmeckt diese Wurst ausgezeichnet, doch auch wenn sie leicht geräuchert wird. Sie wird vor dem Gebrauche etwa 10 Minuten in kochendes Wasser gelegt und auf eine heiße Platte gestellt, damit sie durch und durch heiß werde; kochen aber darf sie nicht.

Mecklenburgische Bratwurst. Fleisch und Fett wird fein gehackt, wie zu Frankfurter, gewürzt mit Salz, Nelkenpfeffer, Muskatblüthe, Citronenschale, etwas weißer Franzwein dazu gegossen, in dünne Därme gefüllt, und frisch leicht gebraten.

Weiße Wurst zum Butterbrod. 2 Pfund Schweinsmürbebraten nebst 1 Pfund Schweinefleisch werden zerschnitten und fein gehackt, 1 Pfund Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, ½ Pfund Weißbrod ohne Rinde in kräftiger Brühe geweicht, gewürzt mit Salz, Muskatblüthe und der feingehackten Schale einer nicht bitteren Citrone, in dicke glatte Därme gefüllt und in kochendem Wasser eine gute Viertelstunde gekocht.

Mecklenburgische Leberwurst. — Man kocht Bauchfleisch, und durchwachsenen Speck, Zunge, Schwarten und Nieren ganz weich, hackt letztere fein, das übrige wird in feine Würfel geschnitten. Die Leber wird gestampft und durch ein Sieb gerührt, mit Salz, Thymian, Majoran, Pfeffer und Nelken gewürzt, Füllfett von der Fleischbrühe hinzugethan und gut gemischt. Man gebraucht diese Würste frisch, oder etwas geräuchert.

Leberwurst mit Mehl. Fein gehackte, durchgerührte Leber wird mit gekochtem fein gehacktem Fleisch, recht viel Fett, Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Weizenmehl und kochender Fleischbrühe gut vermischt, so steif, daß es gut an einander hält, und recht fett und saftig ist; dann in weite Rindsdärme gefüllt, wobei ein Drittel leerer Raum bleiben muß, man lasse die Würste eine gute Viertelstunde kochen und dann etwa acht Tage räuchern.

Feine Leberwurst zum Butterbrod. Die gut vorgerichtete Leber wird mit dem Hesten, fein gehackten, gut gekochten Fleische, sehr weich gekochten, fein gehackten Schwarten, fein geschnittene Speckwürfeln, Nelkenpfeffer und Salz vermischt und in dicke, glatte Schweinsdärme gefüllt, in denen zum Ausdehnen der Leber ein zwei Finger breiter Raum gelassen wird. Die Würste werden frisch und geräuchert gebraucht. Im letzteren Falle werden sie 8 Tage lang in einen mäßigen nicht heißen Rauch gehängt, nachdem in Zugluft.

Leberwurst für einen Haushalt, wo nicht eingeschlachtet wird. Zu einer Schweins- und einer Kalbsleber werden 3 Pfund wenig gekochtes, fein gehacktes Schweinefleisch, 2 Pfund Speck, gekocht und kalt geworden in kleine Würfel geschnitten und Gewürz nach Geschmack vermischt. Im übrigen verfahre man wie in den vorigen Paragraphen.

Mecklenburgische Knackwurst. — Fein gehacktes Schweinefleisch und Fett wird mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, Citronenschale gewürzt, in dünne Därme gefüllt, ¼ Stunde gekocht, in Zugluft gehängt und frisch verbraucht.

Schwartenmagen. Dazu gehören zwei Drittel fein gehacktes Mett, ein Drittel sehr weich gekochte, fein gehackte Schwarten, ein Suppenlöffel voll Blut, zwei gekochte in große Würfel geschnittene Schweinszungen, Salz, Pfeffer, Nelken und ein Eßlöffel voll Zimmt. Dies Alles wird vermischt, in den Schweinsmagen gefüllt und zwei Stunden gekocht. Nach dem Kochen wird er gepreßt und zwei bis drei Wochen geräuchert. Bei dem Gebrauche wird er in ganz dünne glatte Scheiben geschnitten, zum Butterbrod gegessen. Er hält sich sehr lange.

Rothwurst. Zum Butterbrod. Von der besten Sorte des gekochten, fein gehackten Schweinefleisches, weich gekochte, fein gehackte Schwarten, fein gewürfelter Speck, Salz, Pfeffer, Nelkenpfaster, Blut; dies Alles wird wohl vermischt in dicke möglichst glatte Därme gefüllt; doch muß zum Ausdehnen ein kleiner Raum gelassen werden. Die Würste werden etwas geräuchert.

Rothwurst. Blut, Abfüllfett, viele Speckwürfel, fein gehacktes, gekochtes Fleisch, Gewürz und so viel Roggenmehl, als zum Zusammenhalten der Masse nöthig, wird mit einander vermischt; in weite Därme gefüllt, und den dritten Theil leer zu lassen zum Ausdehnen des Mehles. Die Würste werden geräuchert; beim Gebrauche in dicke Scheiben geschnitten, und gebraten.

Mecklenburgische Rothwurst. Blut, Füllfett, Speckwürfel, Mehl, Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer gut vermischt; wird in weite Därme gefüllt, und weiter verfahren wie angegeben.

Mecklenburgische Zungenwurst. Dieselbe Mischung, wie zu Rothwurst, wird in Därme gefüllt und in jede Wurst eine gespaltene, gekochte Schweinszunge gesteckt.

Gehirnwurst. Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut ab, hackt etwas rohes, fein gehacktes Mettfleisch damit durch. Dann drückt man in Fleischbrühe eingeweichtes Weißbrod aus, thut in Butter gebratene und durch ein Sieb gerührte Zwiebeln hinzu, würzt die Masse, vermischt Alles gut und füllt es in dünne Därme. — Die Wurst wird in Butter gelb gemacht, frisch verzehrt.

Lungenwurst. Die dritte Sorte des ausgesuchten Fleisches, wozu auch die Lunge gehört, wird fein gehackt; einen Theil davon kann man zu Panhas verwenden, den übrigen zu Lungenwurst. Letzterer wird mit heißer Brühe, viel Füllfett, gehackten Greven des Darmfettes, Gewürz und Nelken vermengt. Statt Mehl kann man auch in Fleischbrühe gekochte Grütze nehmen. Die Würste werden nicht gekocht, in den Rauch gehängt, und schmecken gut zu Kohl, u. a. m.

Grützwurst. Fettes, gekochtes Rind- oder Schweinefleisch fein gehackt, wird mit in Fleischbrühe gekochter Hafergrütze und dem nöthigen Gewürz vermischt, in Därme gefüllt, eine Viertelstunde gekocht und in den Rauch gehängt; beim Gebrauche leicht gebraten.

Mecklenburgische Grützwurst.—3½ Quart Grütze wird dick gekocht, in Brühe oder Wasser, und 1 Pfund ausgeschmolzenes Schweinefett hinzugefügt. In den zurückgebliebenen Greven werden fein geschnittene Zwiebeln gar gemacht, mit Gewürz nach Geschmack und so viel Schweineblut, daß die Masse roth wird, mit der Grütze vermischt; in Därme gefüllt und eine Viertelstunde gekocht.

Röllchen von Schweinefleisch in Gelee. Dünne Scheiben von Schweinefleisch werden 4 Finger breit und 9 Zoll lang abgeschnitten, sowie auch Schwarten von gleicher Größe derartig vom Fette abgelöst, daß reichlich ein strohhalmbreiter Fettrand daran bleibt. Auf jedes Stück Schwarte kommt eine Scheibe Fleisch, darüber streut man fein geriebenes Salz, weißen Pfeffer und Citronenschale, welche fein abgeschält, zusammengelegt und auf einem Küchenbrettchen der Breite nach in ganz feine Streifchen geschnitten sind. Dann macht man davon fest aufgewickelte Röll-

chen, umwickelt sie mittelst eines Fadens und bringt sie nebst einem Stückchen Rindfleisch und einigen ausgewässerten Schweinepfoten und Kniestücken in einem weiß glasirten Topfe, mit ⅔ Weinessig und ⅓ Wasser bedeckt, zum Kochen und nimmt sorgfältig allen Schaum ab. Darauf werden einige Lorbeerblätter, reichlich weiße Pfeffer- und Nelkenpfefferkörner, Schalotten, ein Stück Petersilienwurzel, fein abgeschälte Citronenschale und eine bis an den Saft abgeschälte und in Scheiben geschnittene Citrone hinzu gethan und die Röllchen darin so lange ununterbrochen und nicht zu langsam gekocht, bis die Schwarte sich leicht durchstechen läßt. Sodann legt man sie in einen schwachen Steintopf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb und wenn sie sich gesenkt hat, klar ab auf die Röllchen, welche nach dem Erkalten mit einem durchstochenen Papier zugebunden und an einem kalten Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauche schneide man sie in glatte Scheiben, richte sie zierlich mit der Kraftgelee belegt an, verziere die Schüssel mit grünen Blättchen und gebe sie bei kaltem Essen zum Salat und zum Frühstück.

Vorzügliche Sülze von Schweinefleisch. Schnauze, Pfote, Ohren und Kniestücke eines Schweines werden nach dem Auswässern mit 1½ Pfund mageren Rindfleisches und halb Wasser, halb scharfem, weißem Essig so, daß das Fleisch nicht ganz bedeckt wird, nebst etwas Salz in einem engen glasirten, nicht in einem eisernen Topfe auf ein rasches Feuer gebracht, klar ausgeschäumt, sehr reichlich Pfeffer und Nelkenpfefferkörner nebst 4—6 Lorbeerblättern, einer kleinen Handvoll Schalotten oder einigen Zwiebeln hinzugethan und so lange gekocht, bis sich das Fleisch von den Knochen trennt; die nicht zu lange Brühe muß einen ganz kräftigen und gewürzigen Geschmack haben. Dann wird dieselbe kochend durch ein Haarsieb in ein Geschirr gegossen und zum Klären an einen warmen Ort hingestellt, wo sie ruhig steht. Das Fleisch wird von den Knochen getrennt und, wenn es kalt geworden ist, in feine Streifen geschnitten. Am anderen Tage schneide man Fett und Bodensatz von der Gelee, stelle sie mit dem geschnittenen Fleische und einer in Scheiben geschnittenen Citrone (ohne Kerne) auf's Feuer, lasse die Sülze eine Viertelstunde kochen und fülle einen Theil derselben in eine mit Wasser umgespülte Form, wo hinein man vorher eine Verzierung von Citronenscheiben und frischen Lorbeerblättern legen kann. Das Uebrige gieße man in einen ausgebrühten, im Ofen ausgetrockneten Steintopf, worin sich die Sülze, an einem kalten Orte offen stehend, Monate lang ganz vorzüglich erhält. Zum Gebrauche mache man einen Theil derselben heiß und lasse sie in einer Form erkalten. Dann werde das darauf befindliche Fett gänzlich abgenommen, die Sülze auf eine Schüssel gestürzt und als Mittelschüssel bei der Sauce a la diable, oder ohne Sauce zu Kartoffelspeisen und Salat, oder mit Zucker und Senf zum Butterbrode gegeben.

Schweinsrippen in Gelee. Die Rippen werden der Länge nach zwei Mal durchgehauen und so geschnitten, daß jedes Stück zwei Rippen erhält. Dieselben werden nebst einigen Schweinepfoten mit Wasser und Essig nebst Salz geschäumt, mit der Schale einer Citrone, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, gar gekocht. Die stark säuerliche, sehr gewürzige Brühe wird durch ein Haarsieb gegossen, so heiß, wie sie vom Feuer kommt, warm gestellt, bis sie sich gesenkt hat und klar vom Bodensatze abgegossen auf die in einen Steintopf gelegten Rippen.

Preßkopf in Gelee. 2 Schnauzen, 4 Ohren und 4 Schweinsfüße werden nebst 2 Kalbsfüßen, ½ Ochsenmaul eine Stunde ausgewässert und mit Schwarten ohne Fett und Salz, halb Essig, halb Wasser klar ausgeschäumt und mit einer Flasche Wein, 4 Zwiebeln, welche reichlich mit Nelken besteckt sind, Pfefferkörnern und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen gesucht, in längliche Stückchen geschnitten und die Brühe kochend durch ein Haarsieb gegossen, weil sie sich dann besser klärt. Darauf lege man die weich gekochten Schwarten in ein ausgebrühtes Tuch, eingemachte rothe Beete mit dem Fleisch abwechselnd hinein, bedecke es mit Schwarten, binde das Tuch fest zu, lege ein Brettchen darauf und beschwere es mit Gewicht. Am anderen Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Form oder Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, gekocht und über das Fleisch gegossen. Der Preßkopf wird umgestürzt zur Tafel gebracht.

Gewöhnlicher Preßkopf. Eine große Rindszunge wird mit dem halben Kopfe eines Schweines und einigen Schwarten ganz weich gekocht, die Schwarte vorsichtig vom Kopfe abgetrennt und sowohl Kopf als Zunge in dünne Scheiben geschnitten. Dann legt man ein grobes Küchentuch in eine tiefe Schale, wohinein man eine Verzierung von frischen Lorbeerblättern legen kann, breitet die größere Schwarte darauf aus und füllt sie mit dem zerschnittenen Fleische, welches man lagenweis mit Salz, gestoßenen Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer nebst fein geschnittener Zitronenschale reichlich würzt. Ist das geschehen, so bedeckt man das Fleisch mit den übrigen Schwarten, zieht das Tuch von allen Seiten so stramm als möglich an und bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen, legt den Preßkopf in kochende Brühe und läßt ihn ¼ Stunde kochen. Zur Hälfte abgekühlt, legt man ihn zwischen zwei Brettchen und beschwert ihn eine Nacht mit Gewicht. Wünscht man denselben mehrere Wochen aufzubewahren, so kann man ihn die ersten 14 Tage an einen kalten, luftigen Ort stellen und dann in Essig legen, wodurch er weniger sauer wird. Zweckmäßiger noch ist es, von dem bemerkten Fleische 2 kleine Preßköpfe zu machen, um einen derselben in den ersten vier Wochen und den anderen später zu gebrauchen. Der Preßkopf wird als Beilage zu Kartoffelspeisen, zum Salat und Sauerkraut, sowie auch mit Senf und Zucker zum Butterbrod gegeben.

Preßkopf als Wurst. Man nimmt dazu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, läßt es ganz weich kochen, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dann schneidet man die ausgewässerte Blase in zwei Theile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Würste fest zu und kocht sie ½ Stunde in kochender Brühe. Man legt sie sogleich zwischen zwei Brettchen mit Gewicht beschwert, und hängt sie anderen Tages an einen luftigen Ort. Die Wurst erhält sich einige Monate. Beim Gebrauch schneide man Scheiben davon ab, besprenge sie mit Essig und gebe sie mit fein gehackten Zwiebeln zu verschiedenen Kartoffelspeisen, zu Salat, Butterbrod, u. s. w.

Ragout von Schweinefleisch. Kniestücke, Schnauze, Nackenstück werden in kleine Stücke zerhauen, mit Wasser, Essig, Gewürz, als: Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, giebt es mit etwas Birnmus oder Syrup hinzu, daß die Säure gemildert wird. Statt des braunen Mehles kann man zuletzt auch Schweineblut mit Essig nehmen; man nimmt dann zuerst weniger Essig. Dies Ragout hält sich 2 bis 3 Wochen.

Aepfelschmalz zu machen. Nach dem Ausschmelzen des Nierenfettes lasse man die Greven noch eine Zeitlang in der Pfanne, und rühre sie auf dem Feuer bis sie recht kroß sind; dann stoße man sie auf dem Hackbrett ganz fein; dann lasse man in vier Theile geschnittene Aepfel mit den Greven zu Mus zerkochen, und bewahre dasselbe in Steintöpfen. Zu einem gehäuften Suppenteller voll Greven kann man 15 Quart Aepfel nehmen.

Einpökeln des Fleisches.

Schweinefleisch zum Räuchern einzusalzen. Auf 100 Pfund Fleisch: Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe und Speckseiten, nehme man 5 Pfund Salz und 1110 Pfund pulverisirten, trockenen Salpeter. Man bestreue das Fleischfaß mit Salz, reibe jedes Stück mit Salz ein, vorher mit Salpeter, lege die Schinken unten in's Faß, die Fleischseite nach oben, ganz fest zusammen, fülle jeden kleinen Platz mit kleinen Fleischstücken oder Knochen aus, so daß es ganz dicht aneinander schließt. Das Salz streue man lagenweise über das Fleisch, und besprenge jede Lage mit Wasser, am besten mit weichem Wasser, zur Beförderung der Pökel. Daß man zum Erhalten der Schinken auf der oberen Seite den Knochen nicht wegnehmen darf, ist schon bemerkt. Die Speckseiten lege man darauf, bestreue sie gleichfalls mit Salz und besprenge sie mit Wasser. Man lasse das Fleisch nicht länger als 14 Tage in der Pökel; ein längeres Liegen macht es hart und unschmackhaft. Damit man in dieser Zeit von den Kleinigkeiten gebrauchen kann, packe man ein kleines Faß von den gewünschten Stücken voll.

Eine vorzügliche Pökel für Ochsenfleisch und Schweinefleisch. Auf 100 Pfund Fleisch, werden 7½ Pfund Salz, ¾ Pfund brauner Zucker, 1|10 Pfund Salpeter und 20 Quart Wasser gekocht. Das zerlegte Fleisch wird, wie oben, fest in's Faß gelegt und die Pökel völlig erkaltet, darüber gegossen und mit Brettchen und Steinen leicht beschwert. Die zum Räuchern bestimmten Stücke werden nach 14 Tagen herausgenommen, das übrige Fleisch bleibt bis zum Gebrauche im Fasse. Man kann dann noch kleine Stücke, die immer zu haben sind, wieder hineinlegen. Es wird Alles vorzüglich, richtig von Salz, mild und ohne allen Beigeschmack.

Rindfleisch einzupökeln, welches sich ein Jahr lang hält. Fleischige Stücke mit möglichst wenig Knochen werden dazu genommen. Zu 100 Pfund rechnet man 6 Pfund Salz und 1|10 Pfund Salpeter. Das Fleisch wird damit eingerieben, die Fässer mit Salz bestreut, das übrige zwischen das fest zu verpackende Fleisch gestreut. Nun werden die kleinen Fässer vom Böttcher zugemacht, und im Keller alle acht Tage umgewandt. Beim Oeffnen des Fasses nehme man zum Gebrauche immer von oben weg, bedecke das Fleisch mit einer Schieferscheibe und beschwere diese mit einem Steine, um das Fleisch niederzuhalten, ein stärkeres Pressen würde dem Fleische zu viel Saft entziehen.

Einen Brustkern einzusalzen. Man lasse aus der Nebenbrust eines gemästeten Rindviehes die Knochen herauslösen und koche auf etwa 12 Pfund 3 Quart Wasser mit 2|5 Pfund Salz und lasse es erkalten; dann reibe man das Fleisch mit Salpeter ein, und darauf mit fein gerolltem Salz, gieße die Pökel darüber und lasse es drei Wochen liegen. Dann wird das Fleisch aufgerollt, mit einem Bindfaden stramm umwickelt und in den Rauch gehängt, und bis zum Sommer aufbewahrt oder aus der Pökel gekocht. Wünscht man Letzteres, so nimmt man einen Theil der Pökel und so viel Wasser, daß sie den Geschmack einer stark gesalzenen Fleischbrühe erhält, und läßt das Fleisch drei Stunden langsam kochen, und vermeidet dabei das Hineinstechen mit der Gabel. Beim Gebrauche schneidet man dünne Scheiben zum Butterbrod, etwas dickere zu Gemüse, und verwahrt das Uebrigbleibende offen in der Fleischbrühe. Nach 14 Tagen muß die Brühe aufgekocht, geschäumt und dann wieder über das Fleisch gegossen werden.

Zunge einzusalzen. Nachdem das gelbliche Schlundfleisch abgeschnitten ist, wird die Zunge naß gemacht, mit Salz aller Schleim abgerieben und gewaschen. Dann wird sie mit Salpeter eingerieben, darauf mit Salz, in einen mit Salz bestreuten Topf gelegt und mit Salz bestreut. Es wird bald die nöthige Pökel entstehen, darin muß die Zunge alle Tage umgewendet werden. Nach 14 Tagen kann sie geräuchert werden, nach 10 Tagen ist sie zum Kochen gut. Sie wird mit etwas von der Pökel und kochendem Wasser drei Stunden langsam gekocht, bis sie ganz weich ist, die Haut abgezogen und bis zum letzten Stücke in der Brühe offen stehend an einem kühlen Orte verwahrt.

Zunge einzusalzen. Nachdem von der Zunge das gelbe Schlundfleisch abgeschnitten und dieselbe mit Salz abgerieben und gewaschen ist, wird sie in kochendem Wasser langsam gar gekocht. Während der Zeit macht man eine Pökel von 1 Quart Salz, 2 Quart kochendem Wasser, 1 Eßlöffel voll Zucker, läßt sie erkalten, und gießt sie über die noch heiße, abgezogene Zunge. Dieselbe läßt sich schon nach einigen Tagen essen; die Fleischbrühe kann zu Suppe gebraucht werden.

Rindfleisch auf Hamburger Art. Die Fleischstücke werden zum Aufhängen mit einem Bindfaden versehen, und einzeln 5—7 Minuten in brausend kochendes Wasser gelegt, dann mit trocknem Salpeter eingerieben und möglichst schnell mit fein gerolltem, heißen Salz so lange eingerieben, als das Fleisch annimmt. Dann hängt man es zum Kaltwerden und Abtrocknen in Zugluft und später in den Rauch.

Einen einzelnen Schinken zum Räuchern einzusalzen. Der auf der Fleischseite hervorstehende Knochen darf nicht abgesägt werden; das Fleisch muß auch daran bleiben. Nachdem man die Fleischseite des Schinkens mit Salpeter eingerieben hat, reibe man denselben rings umher tüchtig mit Salz ein, lege ihn auf die Schwarte in ein mit Salz bestreutes Faß, streue dick Salz darüber, feuchte es stark mit weichem Wasser an und stelle es an einen kalten Ort. Der Schin-

ken, welcher ohne Ausnahme jeden Morgen und Abend mit der entstehenden Pökel begossen werden muß (der Löffel kann dazu im Fasse bleiben) darf nicht länger, als 14 Tage in der Pökel bleiben, dann wird er in den Rauch gehängt.

Ein Stück Pökelfleisch. Dazu eignet sich besonders das Schwanzstück. 2 Quart Wasser, 1 Quart Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Syrup; wird gekocht, geschäumt, kalt über das Fleisch gegossen. Nach 8—9 Tagen wird das Fleisch gekocht und verspeist oder in der Kraftbrühe aufbewahrt. Da sich diese Pökel längere Zeit hält, so kann sie wieder aufgekocht, geschäumt und, kalt geworden, noch einmal gebraucht werden.

Rauchfleisch zum Butterbrod vorzüglich und schnell zu bereiten. Zu 6—8 Pfund guten Ochsenfleisches aus der Mitte des Binnerspaltes löse man ½ Pfund Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, ½ Eßlöffel voll Salpeter mit einem halben Glas Rothwein auf, reibe hiermit das Fleisch eine Stunde lang ein und lasse es einige Tage liegen, während es mit dem herausfließenden Safte häufig begossen wird. Darauf nähe man das Fleisch in ein Stück Mull und lasse es 5—6 Tage räuchern. Man kann es dann sogleich gebrauchen.

Luftspeck zu machen. Eine gute, frische Speckseite wird mit Salpeter und darnach mit Salz so stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr annimmt. Dann wird sie in eine Mulde gelegt, mit Salz bestreut, mit weichem Wasser stark befeuchtet und mit der entstehenden Pökel täglich zweimal begossen. Nach 14 Tagen legt man die Speckseite auf einen schräg stehenden Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, so daß die Flüssigkeit abtröpfeln kann und damit der Speck fester wird. Nach einigen Tagen hänge man die Speckseite an einem luftigen Orte zum Trocknen auf.

Was vor dem Räuchern zu beachten ist. Da das Räuchern manchmal nicht im eigenen Hause geschieht, so ist es nothwendig jedes Stück zu bezeichnen, damit keine Verwechslung stattfinde. Man schreibe deshalb seinen Namen auf so viel steife Papierstücke, als man Fleischstücke und Würste hat und binde sie an das zum Aufhängen bestimmte Band derselben.

Dem Fleische ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben. Das Fleisch wird, wie gewöhnlich, eingesalzen, abgetrocknet und ringsumher mit Holzsäure (nicht zu verwechseln mit Holzessenz) bepinselt, in der Luft getrocknet und solches noch zwei Mal wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Ueberstreichens. Dann wird das Fleisch in Zugluft gehängt, kann sogleich gebraucht werden und hält sich gut; doch hat das Räuchern den Vorzug. Die Brühe, in welcher mit Holzessenz geräucherte Fleischwaaren gekocht worden sind, ist nicht zu gebrauchen.

Eintheilung eines Binnerspalts.

Derselbe liegt an der inwendigen Seite des Hintertiertels. An dem dicken Ende befindet sich ein platter Knochen, den man abschneiden und durchsägen läßt. Dann wird ein breites Stück abgeschnitten, in der Mitte durchgetheilt und nach Belieben zum Sauerbraten und zum Einpökeln bestimmt; auch kann ein drittes Stück zum frischen Braten oder wie die oben benannten Stücke verwandt werden. Der Rest wird zu einer rohen Fricadelle, zum Suppenstück oder zu Panhas verwendet.

Eintheilung eines frischen Schinkens für den kleinen Haushalt.

Man nehme einen schweren Schinken von einem einjährigen Schweine mit dem Schwanzstück, wodurch man einen großen Theil feines Fett erhält. Schwanzstück, Bein und Haue, bis zum letzten Gelenk werden abgeschnitten, dann die Spitze weggenommen. Von dem danach kommenden Fleische werden einige Brat- und Mettwürste gemacht, man kann ein Stück zum Braten bestimmen und ein Stück in die gekochte Pökel legen. Von der Hacke, den Schwarten und Abfall wird Panhas oder Sülze gemacht. Der Speck wird würfelig geschnitten und ausgeschmolzen.

Passende Stücke von Ochsen- oder Rindfleisch. Kurze, dicke Fleischstücke sind die besten, weil sie saftiger und milder werden bei dem Kochen und Braten. Zum

Suppenstück eignet sich zwar die dicke Rippe, doch ist dies ein wenig vortheilhaftes Stück; das Blumenstück, hinter der Brust liegend, ist mehr zu empfehlen; auch das Schwanzstück. — Zum Rostbeef das Stück vom Hintertheil, das mit einem dicken Fettrande versehen ist, oder das Lendenstück mit dem darauf befindlichen Mürbebraten; ersteres ist auch zu Salzfleisch zu empfehlen. Zum Filetbraten das Filetstück. — Zum Sauerbraten der Binnerspalt nach der Mitte hin. — Das Zungenstück gilt, als das zarteste am ganzen Ochsen; es liegt unter der Schulter und eignet sich zu Sauerbraten und anderen Braten. — Zu Beefsteaks wird das Filetstück am liebsten genommen, doch ist auch ein Stück aus dem Binnerspalt, nicht zu frisch und gut geklopft, verwendbar. — Zu Rauchfleischstücken zum Kochen wähle man die Nebenbrust; die Brustkerne ist zu fett. Rauchfleisch zum Rohessen auf Butterbrod wird aus der Mitte des Binnerspalts genommen. — Zu sauren Rollen das Kopfstück und der sogenannte dünne Lappen. — Zu Ragout die Unterrippe und das Blumenstück.

Zu Schweinsbraten eignet sich das Nackenstück, mit einem fingerdicken Fettrande darüber.

Ein vorzügliches Salzfleisch (Corned beef) zum Butterbrod. Ein Stück aus dem Hintertheil eines jungen Ochsen eignet sich dazu. Man koche 2 Quart Wasser mit 6½ Unzen Salz und stelle es zum Kaltwerden hin. Dann reibe man das Fleisch mit etwas Salpeter ein, darnach mit fein gerolltem Salz, lege es in ein glasirtes Geschirr und die Salzpökel erkaltet darüber. Darin bleibt das Fleisch drei Wochen, wird täglich begossen und oft umgelegt. Dann gießt man die Pökel ab, und soviel Wasser dazu, daß das Fleisch davon bedeckt sein wird; bringt die Pökel zum Kochen, nimmt den Schaum ab und läßt das Fleisch so lange mäßig kochen, bis es sich weich durchstechen läßt; sehr langsam. Alsdann läßt man Brühe und Fleisch, jedes allein kalt werden, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch in die Brühe und stellt es offen an einen kühlen Ort. Beim Gebrauche schneidet man mit einem scharfen Messer sehr dünne Blättchen gegen den Faden ab, so dünn, daß man mehrere aufeinander auf's Butterbrod legt. Das Stück kommt immer wieder in die Brühe, wodurch es bis zum letzten Stückchen sehr saftig bleibt. — Im Winter kann solches Fleisch, wenn die Brühe nach 14 Tagen aufgekocht und ausgeschäumt wird, mehrere Wochen ohne Nachtheil aufbewahrt werden. Nach dem Verbrauche des Fleisches kann die Brühe noch zu Kartoffelsuppen verbraucht werden. Auch eine geräucherte und gesalzene Zunge bleibt in dieser Kraftbrühe ganz saftig.

Uebermangansaures Kali. Es kommt nicht selten vor, daß frisches Fleisch bei großer Hitze schon nach wenigen Stunden, gebratenes und gekochtes Fleisch in einer Nacht sich verändert, was ein nicht frischer Geruch beweist. Nicht weniger finden wir beim Wildpret, wenn schon etwas haut gout eingetreten ist, was Manche an demselben lieben, daß solches dann rasch zu viel wird. Um nun dem veränderten Fleische den Geruch zu benehmen und für den Gebrauch herzustellen, nehme man eine die Fleischmasse bedeckende Quantität Wasser, gebe so viel Uebermangansaures Kali hinein, daß das Wasser eine schöne, stark rosige Färbung annimmt, lege das roh gebratene oder das gekochte Fleisch so lange hinein, bis die Flüssigkeit sich entfärbt. Sollte der Geruch bis dahin nicht ganz entfernt sein, so wiederhole man das Verfahren mit etwas mehr Zusatz von Kali. Dann spüle man das Fleisch mit klarem Wasser nach, und man wird weder üblen Geruch noch üblen Geschmack mehr finden. Gekochtes Fleisch muß selbstredend durch geeignete Zuthaten von neuem zugerichtet werden.

Auch beim Wurstmachen ist das Uebermangansaure Kali ein ausgezeichnetes Mittel, die gut gereinigten Därme rasch von ihrem üblen Geruche zu befreien. Man verfahre damit nach vorhergehender Angabe.

In England soll sich das Kali häufig auf Toiletten befinden, da es durch Ausspülen des Mundes den üblen Athem, wie jede üble und krankhafte Ausdünstung, ohne dem Gesundheitszustande zu schaden, entfernt.

Das Spicken macht die Braten saftiger und giebt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck muß gesalzen sein, besser noch, wenn er etwas Luftrauch gehabt hat. Ein festes Stück Speck schneidet man in drei fingerbreite Streifen von

beliebiger Länge, legt diese auf einander und theilt sie der Breite nach in dünne Streifen, steckt davon jedesmal einen in die Spicknadel und zieht ihn so weit durch das Fleisch, daß er an jeder Seite einen Finger breit vorsteht. So kommt ein Streifen neben den andern, bis eine gerade Reihe vollendet ist; dann beginnt man mit der zweiten Reihe dicht daneben und so fort.

Schlachten und Verrichten des Geflügels.

Puter oder Truthahn (Turkey.) Man binde demselben die Flügel zusammen, so daß er nicht damit schlagen kann, hänge ihn einige Minuten an den Beinen auf, um das Blut nach dem Kopfe hinzuziehen, und rupfe am Halse einige Federn aus. Dann wird mit einem sehr scharfen Messer die Gurgel zur Hälfte durchgeschnitten und derselbe so lange gehalten, bis er gänzlich verblutet ist.

Kapaunen, Hühner und Küken werden, ohne sie vorher aufzuhängen, auf gleiche Weise geschlachtet.

Enten und Tauben. Ersteren wird der Kopf abgehauen, letzteren derselbe abgerissen.

Gans. Nachdem sie wie Puter aufgehängt, wird auf einer kahl gerupften Stelle des Hinterkopfes mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut in einem Töpfchen mit etwas Essig aufgefangen und darnach das Loch mit einem glühenden Eisen zugebrannt, damit die Federn nicht blutig werden.

Nach dem Schlachten muß das Geflügel womöglich sogleich, also noch recht warm, gerupft werden, weil dann die Federn weniger fest sitzen, die Haut nicht zerreißt und die weichen Federn, welcher Art sie auch sein mögen, gebraucht werden können; doch muß man solche allein halten, nicht mit Gänsefedern vermischen und blutige entfernen, weil letztere Milben erzeugen. Sollte das sofortige Rupfen nicht geschehen sein, so bedecke man das Geflügel eine kleine Weile mit heißem Wasser, welches indeß nicht zu heiß sein darf, weil sonst die Haut zerreißen würde. Im Uebrigen muß das Rupfen aufmerksam geschehen, so daß keine Pillen (Stoppeln) sitzen bleiben, wie das namentlich so leicht bei Gänsen und Enten geschieht.

Nach dem Rupfen wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll Stroh, bei feinerem Geflügel Papier, auf dem Herde anzündet, dasselbe an den Beinen von allen Seiten über der Flamme hin und her bewegt, wobei man jedoch aufmerksam sein muß, daß es nicht geschwärzt werde. Das Abwaschen der Gänse und Enten nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser trägt viel zu ihrer Weiße bei, und werden dann die noch sitzen gebliebenen Pillen mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Wünscht man aber die Gänse längere Zeit aufzubewahren, so werden sie, weder gewaschen noch ausgeweidet, an der Nordseite luftig aufgehängt.

Um dem Geflügel zum Braten ein besseres Ansehen zu geben, wird dem Puter und Kapaun vor dem Ausweiden der Brustknochen eingeschlagen. Zu dem Zwecke legt man ihn auf ein Tuch, und, damit die Haut nicht verletzt werde, ein vierfach zusammengefaltetes Küchentuch über die Brust, wo alsdann mit einem Klopfholz vorsichtig so stark darauf geschlagen wird, daß der Knochen eingedrückt werden kann.

Jungen Hähnchen und Tauben drückt man den Brustkasten ein, indem beide Daumen fest auf die Brust gesetzt werden, wo man ihn dann inwendig leicht herausnehmen kann.

Ausweiden des Geflügels geschieht, wie folgt: Man legt dasselbe auf die Rückseite, zieht die Haut am Halse stramm, schneidet sie der Länge nach etwas auf, wobei der Kropf nicht verletzt werde, den man, mit einem Finger in die bemerkte Oeffnung greifend, löst, ihn nebst der Gurgel heraus zieht und so abschneidet, daß keine Körner herausfallen. Nachdem werden die Beine im Kniegelenk abgeschnitten, Augen und Ohren mit einem spitzen Messer ausgestochen, die Haut vom Kamm und Schnabel gezogen und die Zunge entfernt. Sodann macht man hinten am Bauche einen kleinen Querschnitt, greift behutsam mit zwei Fingern hinein, weil sonst die Oeffnung weiter reißen würde, und nimmt das Eingeweide heraus. Nachdem auch das am Rückgrat befindliche geronnene Herzblut weggenommen ist, schneidet man hinten die Fettdrüse und die Stelle, wo der Darm endet, sowie auch die Galle vorsichtig von der Leber, schneidet auch den Magen, welcher durch eine weiße Haut

getheilt ist, auf, um ihn zu reinigen und inwendig abzuziehen. Darauf wird das Geflügel von innen und außen klar gewaschen, eine Viertelstunde (nicht länger) ausgewässert, abgetrocknet, mit einem reinen Tuche bedeckt in eine Schüssel gelegt, weil es offen stehend seine Weiße verliert, und an einen kühlen Ort gebracht. Vor der Zubereitung wird dasselbe nochmals inwendig ausgespült.

Beim Puter, Kapaun und Küken zum Braten geschieht das Ausweiden meistens an der rechten Seite am Leibe unter dem Schenkel, indem man daselbst der Länge nach einen Einschnitt macht. Falls man Leber, Herz und Magen nicht zum Füllen gebraucht, lege man diese Theile in den Leib, da sie dadurch saftiger bleiben.

Zum Ausweiden einer Gans macht man unten am Bauch, der Länge nach einen Einschnitt, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird; im Uebrigen verfährt man damit, wie vorstehend bemerkt worden. Nachdem die Gans ausgeweidet ist, schneidet man Kopf, Hals und Beine im ersten Gelenk ab, haut die Flügel vom Körper und den Schnabel hinter den Augen vom Kopfe weg, und legt die Pfoten einige Minuten in kochendes Wasser; damit die Haut abgezogen werden könne. Kopf, Hals, Flügel, Pfoten, Herz und Lunge, nachdem die Galle entfernt ist, der gereinigte Magen und das aufgefangene Blut wird zum Gänseschwarz benutzt. (Siehe Vorschriften zum Kochen.) Dann wird die Gans rein gewaschen, eine Stunde in Wasser gelegt, die Keulen unten am Körper festgebunden, die Halshaut in die Oeffnung gedrückt, und einige Tage hängend aufbewahrt. Das Füllen kann schon am Tage vor dem Braten geschehen.

Enten werden wie Gänse behandelt, doch nicht die ganzen Flügel, sondern nur die Spitzen entfernt; die Halshaut wird zurückgeschoben und nachdem der Hals abgeschnitten, in die Oeffnung geschoben; Enten können auch gefüllt werden. Das Füllen geschieht mit Ausnahme von Feldhühnern nur bei zahmen Geflügel, besonders bei Puter, Gans, Kapaun, jungen Hühnchen und Tauben, und zwar auf folgende Weise: Man greift mit dem Zeigefinger bei dem Halsschnitt hinein, um die Haut über der Brust zu lösen, und die Oeffnung zu erweitern; steckt ein Stückchen Brodrinde in die offne Gurgelstelle, füllt den leeren Raum vollständig aus und näht die Haut zu. Bei Gänsen und Enten wird der Leib gefüllt.

Aufbiegen des Geflügels. Man dreht die Flügel nach dem Kopfe herum, so daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein und in die zweite Oeffnung heraus; oder man bindet sie am Körper fest. Bei dem Puter (Turkey) dreht man den Kopf nach der Brust hin, und sticht denselben mit einem Stäbchen fest, damit er eine gute Haltung bekomme. Die Beine drückt man nach dem Kopfe hin nieder, wodurch die Brust stärker hervortritt, und sticht gleichfalls ein Stäbchen durch die Keulen, um sie fester anzuschließen. Darnach wird der Puter fein gespickt, oder es werden Speckstreifen auf die Brust gebunden. Hühner, Kapaune, Hühnchen und Tauben werden wie Puter behandelt beim Aufbiegen; doch kann man auch in anderer Weise verfahren; indem man die Beine in den Leib schiebt, und dann durch Hin- und Herschieben die Haut zu lösen versucht. Ein Querschnitt ist dann zu vermeiden.

Behandlung des wilden Geflügels. In einigen Gegenden läßt man bei feinerem Wild als Erkennungszeichen bei dem Rupfen einige Federn am Kopfe sitzen, die man vor der Zubereitung mit einem Stück Papier zubindet. Die Füße werden nicht abgehauen, sondern nachdem die Sporen abgehauen in kochendes Wasser gesteckt, damit die Haut abgezogen werden kann. Leber und Magen werden nicht benutzt, die Spitzen der Flügel abgeschnitten, diese wie bei anderem Geflügel umgebogen; die Beine im zweiten Gelenk von unten nach dem Kopfe hingerichtet; dann wird ein Stäbchen durch die Schenkel gestochen. Schnepfen und Krammetsvögeln werden nicht ausgeweidet, beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen. — Birkhühner, Reb- oder Feldhühner können wie Küken vorgerichtet, gespickt oder mit Speck umwickelt, gebraten werden. Krammetsvögeln und anderen kleinen Vögeln steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das runde Knöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen.

In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und wie lange es vor dem Gebrauche geschlachtet sein muß. Truthähne (Puter, Schruten) sind am besten vom Juli bis September, Gänse von Mitte October bis Mitte Januar, Kapaune in den Wintermonaten, Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch, Hähnchen (Küken), wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauche geschlachtet werden: Junge Hühner, Hähnchen und Tauben am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune und Enten einen Tag und zwei Nächte: Puter zwei und Gänse drei Tage vor dem Gebrauche; doch können die beiden letzteren bei trockener, kalter Witterung an einem luftigen Orte wohl 8 bis 14 Tage geschlachtet hängen.

Sollte man indessen genöthigt sein, junge Hähnchen und Tauben rasch gebrauchen zu müssen, so werden diese dadurch zart, daß sie sofort nach dem Abschlachten, also ganz warm, gepflückt, ausgeweidet, mit warmem Wasser sauber gewaschen und augenblicklich, also noch warm, auf's Feuer gebracht werden.

Anwendung des Fettes zum Küchengebrauch.

In Haushaltungen, wo man nicht nur darauf bedacht ist, fein zu kochen, sondern mit einer guten Zubereitung auch Wirthschaftlichkeit und Sparsamkeit zu verbinden sucht, kann im Gebrauche von Butter sehr gespart und neben dieser andere Fettarten gebraucht werden. Ochsen- oder Nierenfett, Schweine-, Puter-, Enten- und Gänsefett, Oel, Suppen-, Rauchfleisch-, Schinken- und Hammelfett sind zweckmäßig zu verwenden, wo hingegen ein unpassender Gebrauch dieser Fettarten die Speisen unschmackhaft machen würde.

Gute Butter giebt selbstredend den meisten Speisen den feinsten Geschmack, ist aber ein theures Fett.— Zu allem Braten gehört in erster Linie eine wohl ausgescheuerte Pfanne, da der Wohlgeschmack der Sauce sehr davon abhängt.

Für Roastbeef ist frisches, in Würfel geschnittenes Nierenfett der Butter vorzuziehen, indem das Fleisch darin viel saftiger und milder wird, und die überflüssige Sauce als Extract zu Kraftsuppen benutzt werden kann. Zugleich wird das Fett dadurch so sehr verbessert, daß man es als Butter für verschiedene Gemüse anwenden kann. Da dasselbe bei mäßigem Feuer nicht verbrät, so ist es zweckmäßig zu einem Braten von etwa 6 bis 8 Pfund 1 Pfund Nierenfett zu nehmen, welches dadurch sehr an Geschmack gewinnt, daß man es einen Tag und eine Nacht in Wasser legt.

Kalbsbraten erhält zwar in reichlich guter Butter den feinsten Geschmack, doch kann man zur Ersparniß rein schmeckenden Speck in Scheiben geschnitten unter und auf den Braten legen, auch Schweinefett und Butter, nehmen; man rühre dann eben vor dem Anrichten ein Stück kalte Butter in die Sauce.

Zum Wildbraten kann man halb Butter, halb in Würfel geschnittenen Speck nehmen. Zum Hasenbraten nehme man Butter und lege einige Speckscheiben auf den Braten.

Zu Hammelbraten läßt sich die Butter recht gut durch Speck oder Nierenfett ersetzen.

Zum Puter (Turkey) und Kapaun thut man wohl, einige dünne Speckscheiben darunter zu legen, auch über die Brust zu binden, im Uebrigen ist die Butter nicht zu entbehren.

Zu Küken, Tauben und Enten: Speckscheiben und Butter.

Zu Krammetsvögeln: halb Butter, halb Nierenfett.

Zu gekochtem Fleisch: Butter.

Zum Backen der Fische: Schweineschmalz und Butter; auch gut ausgeglühtes Rüböl.

Zu Fricassees ist die Butter nicht zu ersetzen.

Zu einer rohen Fricadelle gehört Butter.

Kalbsleber wird gebraten in Speck und Butter, oder Nierenfett.

Sauerbraten: Nierenfett.

Gänse- und Puterfett paßt vorzüglich zu braunem Winterkohl; auch können Kartoffeln damit gebraten werden; auch zu rothem Kohl ist es passend; man rühre dann zuletzt mit dem Essig ein Stück Butter durch.

Fett von Ochsenbraten, Puter, Enten, Bratwurst kann zu Möhren, Bohnen, Steckrüben, Weißkraut benutzt werden; man lasse zuletzt ein Stück in Mehl gewickelte Butter durchkochen.

Zum Kochen des Sauerkrautes für eine feinere Küche ist Butter, Schweineschmalz und Nierenfett zu gleichen Theilen vorzüglich. Zu eingemachten Bohnen, eingemachten weißen Rüben paßt Nierenfett.

Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brühe, frisch und nicht zu salzig, kann für einen gewöhnlichen Tisch zu Kartoffel-, Erbsen- und Bohnensuppe, so wie auch zu eingemachten Gemüsen sehr gut verwandt werden.

Hammelfett hat von allen Fettsorten den geringsten Werth und ist, mit Ausnahme von weißen Rüben, schwierig passend anzuwenden. Doch kann dasselbe, wie nachstehend bemerkt ist, sehr verbessert werden und ist dann bei einer Vermischung mit Oel oder Schmalz zu ordinären Zwiebelsaucen über Kartoffeln und zum Kochen gröberer Gemüse zu gebrauchen. Wo mehrere Hämmel geschlachtet werden, wie das öfter in größeren Landhaushaltungen vorkommt, da ist es besser, Fett zu anderen Zwecken zu verkaufen.

Bei kleineren Vorräthen von verschiedenartigem Fett, die besonders nach einem Gesellschaftsessen sich vorfinden, thut man wohl, die passenden Sorten zusammenzuschmelzen und sie nach ihrer Art zu gebrauchen. Da sich Abfüllfett leicht verändert, so werde die Brühe darunter abgegossen und dann umgeschmolzen. Zum Erhalten des Fettes dient ein offenes Hinstellen an einen kühlen, luftigen und trockenen Ort; der Reinlichkeit wegen werde dasselbe mit einem durchstochenen Papier zugebunden.

Feinschmeckendes Nierenfett zu bereiten. Damit das Fett möglichst frisch gebraucht werden kann, nehme man bei einem kleinen Haushalt 1 Pfund und sehe darauf, daß es frisch, hart und fest sei. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, 24 Stunden mit reichlich frischem Wasser bedeckt, an einen kalten Ort gestellt, während solches zweimal gewechselt wird. Dann hacke man es ganz fein, füge zu einem Pfund Fett eine halbe Obertasse frische Milch, stelle es auf gelindes Feuer und lasse es bei öfterem Durchrühren so lange offen kochen, bis es ganz klar erscheint; dunkelgelb darf es nicht werden, weil es dadurch an Geschmack verliert. Das Fett bedarf nicht des Durchsiebens, man füllt es ohne Weiteres in ein Steintöpfchen, und ist es für gewöhnliche Gemüse und sättigende Suppen ganz vorzüglich.

Auch kann man das Fett, anstatt des Hackens, in feine Würfel geschnitten, ausschmelzen, um die Greven, mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt, zu kleinen Fricadellen zu verwenden, wodurch solche sehr an Wohlgeschmack gewinnen. Zu einem Pfund Fleisch sind die Greven eines halben Pfundes Fett, ein ganzes Ei und für etwa 1 Cent in kaltem Wasser eingeweichtes, etwas ausgedrücktes altes Weißbrod nebst Salz und wenig Muskatnuß oder Pfeffer, ein gutes Verhältniß.

Hammelfett beim Ausschmelzen zu verbessern. Dasselbe werde wie Nierenfett behandelt, doch wird das Fett nach dem Auswässern statt gehackt, in kleine Würfel geschnitten und durchgesiebt.

Speck auszulassen. Dazu eignet sich besonders eine kleine tiefe Pfanne, welche, sehr sauber sein muß, und feiter, dicker Speck. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide es mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Scheiben, lege diese auf einander, theile sie in feine Streifen und dann in kleine Würfel. Zum Auslassen gehört ein mäßiges Feuer, auf welchem man die Speckwürfel unter öfterem Umrühren gelb und härtlich werden läßt. Man ist dann sicher, daß das Fett nicht wie auf starkem Feuer verdampft und das zurückgebliebene einen brenzlichen Geschmack erhält.

Rüböl zum Küchengebrauch durch Ausglühen zu verbessern. Man suche gutes Oel zu bekommen (Rüböl ist starkschmeckend und schäumig), stelle es in einem etwas hohen Topfe auf's Feuer und werfe, wenn es kochendheiß geworden ist, eine gereinigte gelbe Wurzel oder eine feuchte Schwarzbrodrinde hinein und lasse es noch etwa 5 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und

sprenge mit einer naßgemachten Hand das daran befindliche Wasser hinein, während man sich abwenden muß. Solches werde dreimal wiederholt, wodurch jedesmal Aufbrausen und Dunst entsteht und das Oel gereinigt wird. Sodann werde dasselbe mit andrem Fett vermischt oder ohne Weiteres abgekühlt, in ein dazu bestimmtes Steintöpfchen gegossen.

Eingekaufte Butter besonders gut einzumachen. Zum Einmachen gehört ganz reinschmeckende, fette und feste Butter; die bei großer Hitze, vielweniger die bei Gewitterluft gemachte, taugt nicht dazu. Die Zeit des Einkaufens richtet sich nach der Witterung; bei kühler Temperatur kann man schon im Juni einen Theil der Butter einkaufen, übrigens hat September-Butter den Vorzug. Zwar kann im eigenen, kühlen Keller gemachte feste Butter, nachdem die Kühe 14 Tage Grünfutter erhalten haben, den ganzen Sommer hindurch, mit Ausnahme von Gewitterluft, eingemacht werden; bei Marktbutter aber ist's ein Anderes, da sie durch den Transport stets mehr oder weniger leidet und an Festigkeit verliert. Damit letztere nicht mehr verliere, muß sie sofort in den Keller gebracht, auch vorher für reine Töpfe gesorgt werden und das Einmachen ohne Verzögerung an einem möglichst kühlen Orte geschehen. Zum Einkneten eignet sich vorzugsweise eine hölzerne Mulde, welche nebst dem hölzernen Butterlöffel mit Wasser und Salz ausgerieben wird, um das Ankleben zu verhüten. Da die Butter häufig noch Milchtheile enthält und gerade darin die Ursache von einem bald entstehenden Beigeschmacke liegt, so ist folgendes erprobte Verfahren ganz besonders zu empfehlen, indem sich dadurch gute Butter ungemein feinschmeckend erhält.

Man knetet die Butter mit scharfem Essig gut durch, wozu auf jedes Pfund etwa ein kleiner Eßlöffel gerechnet wird. Der Essig, welcher die vorhandenen Milchtheile in der Butter zusammensucht, wird gut herausgeknetet und abgegossen. Dann vermengt man jedes Pfund Butter mit etwas ganz reinem, fein gestoßenem Kochsalz und etwas gestoßenem Zucker, reibt einen Steintopf mit Salz und etwas Wasser ringsumher aus, streut etwas Salz und im Verhältniß zur Größe 4, 5—6 ganze Gewürznelken hinein, welche zum Erhalten der Butter dienen, ohne daß sie Geschmack davon annimmt. Sodann drückt man dieselbe löffelweise so fest als möglich in den Topf, macht bei einem zweifingerbreiten freigelassenen Raume eine glatte Fläche und bedeckt die Butter mit einem vorher in Wasser gelegten Leinwandtüchelchen, welches man ringsum andrückt. Darnach wird so viel Salzpökel darauf gegossen, als zum reichlichen Bedecken nöthig ist, eine Karte an den Topf gebunden, auf welcher das Gewicht bemerkt ist, und derselbe im Keller offen auf eine Bank oder Unterlage gestellt.

Zur Pökel nehme man auf 1 Pint kochendes Wasser 1 Pint Salz, und gieße es kalt geworden vom Bodensatz ab. Da die Pökel nach und nach verschwindet, so muß sie oft erneuert werden; beim Gebrauche ist ein glattes Ausstechen nöthig.

Schmelzbutter. Die Butter wird in einem eisernen Topfe mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt und so lange langsam gekocht, bis sie hell und klar erscheint; dann wird der Topf eine Viertelstunde ruhig hingestellt, dann der Schaum abgenommen und die klare Butter in wohl gereinigte trockne Töpfe gefüllt, der Bodensatz bleibt zurück.

Früchte und Gemüse, wie eingemacht, getrocknet und zu Säften, Weinen, Essig ꝛc. verwandt.

Das Reinigen der Töpfe und Gläser zum Einfüllen der Früchte geschehe stets einige Tage zuvor. Es geht am besten durch Schütteln mit etwas Sägemehl und Wasser, man lasse sie hernach vollständig austrocknen.

Man benutze nur reinen weißen Melis oder Stückenzucker. Obst wird, wenn nicht geschält, mit einem Tuch abgerieben. Man wähle stets gesunde, reife aber nicht überreife Frucht. Beerenobst muß besonders ausgesucht werden. Für den Familienbedarf kauft man überall zu billigem Preise die speziell zum Einmachen von Früchten angefertigten Gläser mit metallenen auf Gummiringen festschließenden Deckeln. In den Handel kommen alle Arten Früchte, Obst, Gemüse, ja selbst Fische, in luftdicht verschlossenen Blechbüchsen, die von den Amerikanern der Bequemlichkeit halber in den Läden der größeren und kleineren Städte gekauft werden.

Einmachen von Früchten ꝛc. in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Blechbüchsen.

Die billigste und ohne Zucker leicht auszuführende Methode besteht darin: daß man die frisch und sorgfältig gepflückten Früchte, in eben reifem, aber nicht überreifem, Zustande, in Gläser oder Blechbüchsen gut einschichtet, diese luftdicht (hermetisch) verschließt und so in den sogenannten Dunstkessel stellt, der am Boden eine starke Lage Stroh oder Leinwand hat, und so viel kaltes Wasser in den Kessel gießt, daß die Gläser bis an den Hals, die Büchsen aber ganz im Wasser stehen. Dann bringt man durch ein gelindes Feuer das Wasser in einer Stunde allmälig zum Sieden und unterhält dies Sieden, je nach der Größe der Büchsen und der Beschaffenheit der eingemachten Früchte 15 bis 45 Minuten oder noch länger. Man schöpft das Wasser zur Hälfte aus und nimmt mit einem Tuche dann die Gläser und Büchsen aus dem Wasser in kühle, luftige, nicht dumpfige Räume.

Neue, noch ungebrauchte Büchsen, wasche man vorher mit starker Sodalauge gut aus und spüle sie mit kochendem Wasser nach, damit sie den Blechgeschmack verlieren. Diese Büchsen fülle man voll, bis auf einen kleinen Zwischenraum unter dem Deckel und lasse sie dann verlöten. Steigen während des Kochens von ein oder der anderen Büchse kleine Luftbläschen auf, so war diese nicht gut luftdicht verlötet; man untersuche deßhalb diese Büchse nochmals genau und überlöte die fehlerhafte Stelle; denn die kleinste Oeffnung würde genug Luft eindringen lassen, um in kurzer Zeit den ganzen Inhalt zu verderben.

Auf diese Weise werden die meisten der im Markte vorkommenden Früchte, Gemüse ꝛc., wie Tomato's, Pfirsiche ꝛc. eingemacht. Manche setzen den Früchten und Obst noch 1 Eßlöffel voll Zucker (oder mehr) zu, (namentlich wenn dieselben sauer sind), doch dies ist Sache des speziellen Geschmackes. Bei vielen Gemüsen ist es indessen rathsamer und profitabler, wenn man dieselben erst in gewöhnlicher Weise halb oder fast gar kocht, ehe man dieselben in den verschlossenen Blechbüchsen dünstet.

Die Glasgefäße zum Dämpfen sind in vieler Beziehung den Blechbüchsen vorzuziehen: weil sie sich leichter reinigen lassen, der Inhalt derselben immer sicht-

bar ist und das oft mit Umständen verbundene Zulöten hier nicht nöthig ist, ganz besonders aber, weil man bei den Blechkannen zu fürchten hat, Blei oder andere schädliche Metalle in seinem Eingemachten zu haben.

Die oben empfohlenen Gläser füllt man bis auf ½ Zoll leeren Raum unter den Deckel und stellt sie dann nach dem Verschluß in den Dünstkessel. Man kann aber auch jedes andere Einmachglas ebenso gut verwenden, wenn man die Mündung desselben nur gut luftdicht verschließt, entweder durch Verbinden mit 3facher Lage von wohlgereinigter Blase oder durch passenden Kork, den man überdies noch mit gutem Cement vollständig überzieht.

Auf diese Weise kann man Früchte aller Art ohne Weiteres einmachen; allein in vielen Fällen ist es rathsamer, die Früchte nicht ganz roh, sondern in Zucker umgewendet oder schichtweise Zucker dazwischen in die Büchsen zu bringen.

Einmachen der Früchte ꝛc. mit Zucker.

1. Man bereitet vorerst einen Syrup, indem man dazu 1 Pfund besten weißen (crushed) Zucker, 1 Quart Wasser nimmt, läßt beides langsam unter gelegentlichem Abschäumen aufkochen, worauf das Gefäß, am besten ein emaillirter, eiserner oder ein neuer glasirter steinerner Topf, vom Ofen entfernt wird und man den Syrup, zugedeckt, abkühlen läßt.

Inzwischen füllt man die Gläser mit dem Obst bis zum Hals und gießt den Syrup darauf, so daß es damit bedeckt ist; stellt die Gläser in den obenerwähnten großen Kessel, dessen Boden mit einer Lage Stroh oder einem beschwerten Brette bedeckt ist, damit die Gläser den Kesselboden nicht berühren und fülle den Kessel bis zur Halshöhe der Gläser mit kaltem Wasser. Sobald dasselbe in's Kochen kommt, gebe man Acht die verschiedenen Obstorten, wie unten angegeben, eine kürzere oder längere Zeit kochen zu lassen. Hierauf entferne man die Gläser aus dem Kessel und nach Verlauf von etwa 5 Minuten lege man das Gummiband um den Hals der Flasche und schraube den Deckel mit der Hand mäßig stark auf dieselbe. Nach Verlauf von weiteren 5 Minuten schraube man den Deckel mit dem zu den Gläsern gelieferten Apparat fest an und stelle dieselben stets an einen kühlen Ort.

Zeitdauer des Kochens: Halbirte Birnen, Pfirsiche, Tomatos, sowie ganze Pflaumen etwa 15 Minuten; ganze Birnen, Pfirsiche und Crabäpfel 20 Minuten; Kirschen, Trauben, und sämmtliches Beerenobst etwa 10 Minuten.

So eingemachte Früchte behalten Geschmack und Aroma besser; man braucht auch hierbei weniger Zucker zum Syrup, und erhält doch gute und haltbare Früchte. Diese Methode wird denn auch immer populärer und verdrängt rasch alle früheren, von denen jedoch einige hier mitgetheilt werden mögen.

2. Man bringt die Früchte mit dem Zucker schichtweise in einen passenden Kessel, erwärmt sie langsam, bis der Zucker in dem ausfließenden Fruchtsafte ziemlich geschmolzen ist, kocht sie dann bei mäßiger Hitze dick und füllt sie kochend heiß in die mit heißem Wasser erwärmten Gläser und verschließt dieselben sofort luftdicht durch passende Deckel, Kork u. s. w. Bei Früchten, die keinen Saft hergeben, gieße man anfangs so viel Wasser zu, um den Boden zu bedecken und Anbrennen zu verhindern. Die Quantität des Zuckers ist verschieden, je nach den Früchten oder dem eignen Geschmack; meistens weniger als ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte. Z. B.

Grüne Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker auf 3 Pfund Beeren.

Grüne Stachelbeeren, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Beeren mit etwas Wasser, wenn man die Früchte ganz erhalten will; ohne Wasser wenn man Mus daraus kochen will.

Rhabarber Pflanzen, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund junge Stengel, die gut geschält und passend zerschnitten sind.

Kirschen mit oder ohne Steine eingemacht, ¾ Pfund Zucker auf 1 Pfund Kirschen.

Erdbeeren, die man gut auslese, 3 Unzen Zucker auf 1 Pfund Beeren, schichtweise ohne Wasser, am besten zu Mus gekocht, weil die ganz erhaltenen Erdbeeren nicht gut aussehen.

Himbeeren, ¾ Pfund Zucker auf 1 Pfund Beeren, ebenfalls zu Mus gekocht. Heidelbeeren, Brombeeren, Aepfel, Birnen, Pfirsiche, kurz alle Obstarten können so eingemacht werden.

3. Man kocht die Früchte in dem Syrup (Zeitdauer wie unten angegeben) und füllt sie in vorher mit heißem Wasser erwärmte Gläser, wische die Mündung sauber ab, lege den Gummiring an und verfahre mit dem Aufschrauben des Deckels wie bei der ersten Methode bemerkt, oder wenn man gewöhnliche Gläser anwendet, sorge man für gut passende Korke, die man überdies noch mit Cement versichert. Zeitdauer des Kochens nach dieser Methode: Kirschen und Beerenobst nach Gutdünken 5—7 Minuten; Pflaumen, Weintrauben, halbirte Bartlett Birnen und Pfirsiche 10 Minuten; Ganze Pfirsiche in ½ Zoll dicke Scheiben geschnittene Ananas 15 Minuten; Crabäpfel, härtere Birnen müssen längere Zeit kochen.

Quitten sollten zuerst in klarem Wasser in zugedecktem Gefäß weich gekocht werden.

Hauptsache bei allen diesen Methoden des Einmachens bleibt der luftdichte Verschluß der Flaschen.

Aepfelmus und Aepfelbutter. Gute Aepfel (allein oder zur Hälfte mit guten, nicht steinigen Birnen) werden gut gereinigt und gewaschen, aber nicht geschält, auch nicht ausgekernt, sondern je in 2—4 Theile zerschnitten und dann mit sehr wenig Wasser in einem Kessel vollkommen weich gekocht. Man rührt das Ganze dann mit einem hölzernen Rührscheit klar, reibt sie durch einen Durchschlag (oder Sieb) um Schalen und Kernhäuser ꝛc. abzusondern und kocht die Masse unter beständigem Umrühren dick ein. Wiederholtes Erkaltenlassen und Wiederaufkochen trägt zur größeren Haltbarkeit des Muses bei.

Hier in Amerika wird Aepfelmus, die sogenannte Apfelbutter meist in der Weise bereitet, daß Cider frisch von der Presse auf's Feuer gebracht und eingekocht und während dieses Prozesses nach und nach ungefähr die doppelte Quantität geschälter, entkernter und in Viertel zerschnittener Aepfel zugesetzt wird. Während der ganzen Zeit wird mit einem hölzernen Rührscheit beständig gut umgerührt und nachdem die Aepfel so alle eingebracht sind, wird das Kochen noch fortgesetzt, bis das Mus die rechte Consistenz hat, worauf der Kessel dann vom Feuer genommen wird und verschiedene Gewürze, meist Zimmt und Nelkenpfeffer (allspice) zugesetzt werden.

Obst und Gemüse in Essig einzumachen.

Die Gemüse, welche man in Essig legen will, brüht man vorher erst längere oder kürzere Zeit mit heißem Salzwasser (1 Pfund Salz etwa für 1 Gallone Wasser) theils um ihnen den herben Geschmack zu nehmen, theils um sie für die Aufnahme des Essigs besser vorzubereiten. Allein die meisten Gemüse werden auch ohne dies Brühen gut, wenn der Essig gut ist, es dauert nur längere Zeit. In allen Fällen sorge man für den besten Essig.

Birnen in Essig. Gute weiße Birnen schält man glatt und läßt sie ganz, oder schneidet sie in Hälften und entfernt die Kernhäuser. Auf 4 Pfund Birnen kocht man ¾ Quart Weinessig mit 1½ Pfund Zucker auf und schäumt ab, legt die Birnen ein und kocht sie weich; läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen und legt sie in die Gläser. Den Essig kocht man dann mit einigen Citronenscheiben, Zimmt und Nelken zu einem dünnen Syrup, und gießt ihn über die Birnen. Man verwahrt dann die Gefäße luftdicht und stellt sie an einen kühlen, trocknen Platz.

Birnen in Essig. Frau C. schält Birnen, die nicht ganz reif sind Abends, legt sie ungeschnitten in einen steinernen Topf mit Essig bedeckt. Morgens legt sie dieselben auf eine flache Schüssel zum Abtropfen. Zu je 7 Pfund Birnen nimmt sie 3½ Pfund Zucker und 1 Quart Essig, in dem die Birnen über Nacht gelegen haben, die Schalen von 3 Citronen, etwas Nelken und ganzen Zimmet. Nachdem der Zucker mit dem Essig aufgekocht und geschäumt ist, lege man die Birnen sammt Gewürz

und Citronenschale hinein und läßt sie auf schwachem Feuer eine Stunde langsam kochen. Sind sie abgekühlt, so legt man die Birnen in die Gläser und schüttet den Essigsyrup darüber; sie halten sich, auch ohne luftdicht verschlossen zu sein.

Reife gelbe Gurken sowie Zuckermelonen, Pfirsiche, Stachelbeeren u. a. m. können auf dieselbe Weise bereitet werden.

Heidelbeeren, Blaubeeren, Brombeeren. Von diesen kocht man 3 bis 4 Quart in 1 Quart Essig auf 1 Pfund Zucker 10 bis 15 Minuten lang oder zu einer dicklichen Consistenz, und giebt nach Belieben etwas Zimmt und Nelken zu.

Johannisbeeren ebenso, nur daß man mehr Zucker nimmt und sie länger kocht.

Pfirsiche. Auf 7 bis 8 Pfund Früchte, 3 bis 4 Pfund Zucker und 1 Quart Essig, 1 Unze Nelken, 1 Unze Zimmt, (Neugewürz und Muskatblüthen nach Belieben). Man kocht den Essig mit dem Zucker und gießt ihn siedend auf die Früchte, zwischen welche man die Gewürze eingestreut hat, (oder man hängt die Gewürze in ein Beutelchen in den Essig während des Kochens). Hernach läßt man das ganze nochmals aufkochen.

Pflaumen und Tomatos kann man auf dieselbe Weise einmachen. Man kann Zucker nach Belieben anwenden. Man kann die Früchte in Stücke zerschneiden und die Steine entfernen, wodurch an Gefäßen gespart wird.

Pfirsiche mit Cognac. (Franzbranntwein.) Man kann die Frucht geschält oder ungeschält einmachen. Man kocht die Früchte in einem dünnen Zuckersyrup mäßig weich, so daß man etwa mit einem Strohhalme hineinstechen kann, nimmt sie dann heraus und macht nur den Zuckersyrup ganz dickflüssig, gießt in den heißen, vom Feuer genommenen Syrup ebenso viel Cognac, mischt beides und gießt es heiß über die Pfirsiche, die man dann gut verbindet.

Aprikosen und Pflaumen können in derselben Weise behandelt werden.

Bohnen. Die Bohnen müssen noch ganz klein und zart sein; man brüht sie mit Salzwasser und läßt sie über Nacht stehen, und gießt dann, nachdem man sie hat abtropfen lassen, gekochten Essig (mit Gewürz nach Belieben) darüber.

Man kann die Bohnen auch in Salzwasser abkochen, dann schichtweise mit Pfeffer, Bohnenkraut, Nelken, Lorbeerblätter, Estragon ꝛc. einlegen und siedenden Essig aufgießen.

Blumenkohl. Diesen kocht man halbgar, läßt ihn einige Tage in einer Salzlake stehen, die man dann abgießt, und den siedenden Essig aufgießt. Manche färben den Essig mit rothen Rüben; oder machen zugleich rothes Kraut mit ein, wodurch der Blumenkohl rothe Farbe erhält.

Beim Gurken einmachen, schneide man die Gurken nicht zu knapp von der Rebe, sondern lasse noch ein kleines Stielende an jeder Gurke; dies macht sie haltbar und gibt auch besseres Aussehen.

Salzgurken. Man legt mittelgroße, fleckenreine Gurken in Brunnenwasser und bürstet sie gut. Dann belegt man den Boden eines gut gereinigten Fasses mit Dill und Blättern von Sauerkirschen und Weinblättern. Hierauf bringt man nun eine Schicht Gurken, darauf wieder Dill, Kirschenblätter u. s. w., bis das Faß voll ist; den Schluß macht eine Lage Dill und Kirschenblätter. Das Faß wird nun mit einem Deckel, in dem sich ein Spundloch befindet, geschlossen. Man löst dann in einem Eimer Brunnenwasser, 3 Handvoll Salz auf und gießt die Lösung durch das Spundloch in das Faß, so daß sie noch ½ Zoll hoch über den Deckel steht. So läßt man das Faß 6 bis 8 Tage stehen und gießt gelegentlich Salzlösung nach, bis keine mehr in das Faß eindringen kann, worauf man das Faß dicht verspundet, die überstehende Brühe abgießt und an einem kühlen, nicht zu feuchten Orte verwahrt. Von Zeit zu Zeit wendet man das Faß um.

Essiggurken. Mittelgroße Gurken werden gut gewaschen und 24 Stunden lang in starker Salzsole gelegt; dann läßt man sie auf einem Siebe abtrocknen. Man legt sie nun in kleine Fässer oder steinerne Töpfe dicht zusammen und streut zwischen jede Lage Dill oder Fenchelkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner und übergießt sie mit kochend heißem Weinessig. Nachdem die Gurken so 4 bis 6 Tage gestanden haben, gießt man nach Belieben den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten

verspundet man die Fäßchen und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Manche überbrühen die Gurken erst mehrmals mit heißem Salzwasser (was die Gurken weich macht) und gießen dann den heißen Essig nur einmal auf.

Die Gurken werden ebenfalls sehr gut, (nur nicht so schnell,) wenn man den Essig gar nicht kocht; man legt die Gurken schichtweise mit Kirschen- und Weinblättern, Dill und sonstigen Gewürzen gut ein, und gießt den kalten Essig darauf, aber dieses muß guter und unverfälschter starker Essig sein. Der gute und zwar farblose Essig ist es auch, welcher den Gurken die natürlich grüne Farbe gibt, während jede Künstelei diese Naturfarbe widerlich macht.

Pfeffergurken. Ganze, kleine, nur Finger lange, starke Gurken reibt man gut ab und legt sie einige Tage in Salzwasser. Man legt sie dann ein, wie die Salzgurken in Fäßchen oder Töpfe, schichtweise mit Pfefferkörnern, Fenchel, Lorbeerblättern, Muskatblumen, Pfefferschoten ꝛc., übergießt sie mit abgekochtem, abgeschäumtem noch heißem Weinessig, legt schließlich eine Lage Weinblätter darauf und beschwert sie mit einem Stein.

Senfgurken. Man schält große, dicke, völlig ausgewachsene Gurken und schneidet sie der Länge nach in 4 bis 6 Streifen, befreit diese von allen Kernen und Mark und schneidet sie in Stücke von beliebiger Form und Größe. Diese Stücke legt man in eine irdene Schüssel und bestreut sie stark mit Salz. Am nächsten Tage läßt man die Salzbrühe abtropfen, trocknet die einzelnen Stücke mit einem Tuche ab und legt sie mit Pfeffer, Senfkörnern, Gewürznelken, würfeliggeschnittenen Meerrettig, Chalotten, und Estragon schichtenweise in Gläser oder Töpfe und gießt kochend heißen Weinessig darüber. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den abgegossenen Essig nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten verbindet man die Gefäße gut mit einer Blase und bewahrt sie gut auf.

Gurken mit Weintrauben eingemacht (Grape-leaf Pickles). Man bringt eine Lage der sauern, wilden Trauben mit den Weinblättern auf den Boden des Gefäßes, dann eine Lage Gurken und so abwechselnd weiter, bis man fertig ist. Dann gießt man Wasser zu, und bringt Brettchen und Gewichte oben auf, um die Gurken ꝛc. unter Wasser zu halten. Sie verlangen nichts weiter, wiewohl man sie später, wenn man will, herausnehmen und in Essig fertig machen kann.

Kürbis in Essig. In Jahren, wo die Gurken nicht gerathen, sind Kürbis eine gute Aushilfe. Derselbe wird durchgeschnitten, bis an das zarte Fleisch abgeschält, das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig herausgeschabt, die rauhe Seite glatt geschnitten und das Fleisch in zwei Zoll lange und in Fingerdicke Stücke getheilt, welche dann abgespült werden. Auf 10 Pfund nehme man ¾ Pfund Salz, 1½ Pfund kleine Zwiebeln, 5 Handvoll Dill, 2 Handvoll Meerrettigscheiben, Gewürznelken, Pfefferkörner und so viel Bieressig als nöthig ist, das Ganze zu bedecken. Man stellt den Kürbis mit dem Salze durchstreut über Nacht hin, läßt den Essig mit den Zwiebeln zum Kochen kommen, nimmt ihn vom Feuer, rührt den abgespülten Kürbis durch, legt ihn erkaltet schichtweise mit den Gewürzen auf eine Lage Weinblätter in Steintöpfe, gießt den Essig darauf und bindet die Töpfe zu. Nach 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und ausgeschäumt, kalt übergegossen, (der Kürbis muß reichlich bedeckt sein) eine Schieferscheibe darauf gelegt und zugebunden. Das Auflegen eines Beutels mit Senf dient besonders zum Erhalten.

Kapuzinerkresse (Kapuzinerkresse) in Essig einzumachen. Der grüne Samen wird gepflückt, gewaschen, mit Salz bestreut, am anderen Tage zum Abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettig in einen Topf gelegt und mit rohem Essig übergossen. Man gebraucht die Körner zu verschiedenen Speisen und Saucen anstatt Kapern.

Spargel. Man putzt dieselben, schneidet das Holzige weg, und übergießt sie dann in einer Schüssel mit Essig, den man mit ebenso viel Wasser hat absieden und wieder erkalten lassen. Nachdem sie so einige Zeit zugedeckt gestanden haben, nimmt man die Spargel heraus und läßt sie ausgebreitet etwas abtrocknen. Hierauf bringt man sie in ein reines Gefäß, übergießt sie mit gutem Essig, so daß sie gut bedeckt sind, gießt etwas frisches Oel darüber, beschwert sie ein wenig und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Zwiebeln. Man schält kleine weiße Zwiebeln, läßt sie rein ablaufen und übergießt sie mit siedendem Essig ohne Gewürz, oder etwas Ingwer und Muskatblüthe, oder Gewürz nach Belieben. Zur besseren Haltbarkeit kann man einen Theelöffel voll Baumöl oben auf gießen.

Perlzwiebeln einzumachen. (Deutsche Weise.) Die Zwiebeln werden rein gewaschen, mit Salz durchmengt, 12 Stunden hingestellt und die Schale mittelst eines Theelöffels entfernt; der Gebrauch eines Messers verursacht schwarze Flecke. Dann werden sie klar abgespült, mit Dill, Dragon, Meerrettig und weißen Pfefferkörnern in einem sauberen Steintopfe durchschichtet, mit kochendem Weinessig bedeckt, erkaltet mit einer Schieferscheibe versehen und der Topf zugebunden. Die Perlzwiebeln sind häufig eine beliebte Beilage zum Suppenfleisch).

Rothe Beete. Nur die dunkelrothen sind tauglich und die runden am besten. Man schneide die Blätter davon ab, ohne aber im mindesten die Krone und Wurzel zu verletzen, da sie anderenfalls bleich werden, wasche sie rein und lasse sie mit kochendem Wasser reichlich bedeckt, ununterbrochen kochen, bis sie sich weich anfühlen lassen, wozu 3 bis 3½ Stunden gehören; mit der Gabel darf man nicht hinein stechen und zum Nachgießen nur kochendes Wasser nehmen. Noch warm ziehe man die Haut davon ab, schneide sie erkaltet in dünne Scheiben, lege solche mit Meerrettig oder einigen Stückchen trockenem Ingwer, was beides zum Erhalten beiträgt, ferner mit Pfefferkörnern, Nelken, wenig Salz und einigen frischen Lorbeerblättern in einen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, bedecke sie mit Essig und binde den Topf zu. Zum längeren Aufbewahren dient, nach 3 bis 4 Tagen den Essig aufzukochen. Da man bei den Beeten nicht auf ein langes Aufbewahren rechen kann, so ist zu rathen, nur kleine Portionen zu kochen.

Gemüse ohne Essig einmachen.

1. **Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.** Zum reinen Geschmacke der eingemachten Gemüse ist ein sorgfältiges Reinigen der Fässer und der Einleger eine Hauptbedingung. Bei den hölzernen Fässern ist Folgendes zu beachten: Sobald ein Faß leer geworden ist, wird es mit einem Handbesen und Wasser gehörig gereinigt, dann mit klarem Wasser gefüllt, solches nach 24 Stunden herausgegossen und das Füllen nochmals wiederholt. Abermals nach 24 Stunden wird dasselbe, die Einleger hierbei nicht zu vergessen, von innen und außen tüchtig mit Sand gescheuert und, damit es sorgfältig vom Sande befreit werde, oftmals ausgewaschen. Dann folgt das Ausbäen. Zu dem Zwecke füllt man das Faß mit kochendem Wasser und läßt es, fest zugedeckt, so lange stehen, bis das Wasser nicht mehr heiß, doch noch ziemlich warm ist; erkalten darf es nicht darin, weil sonst die herausgezogenen unreinen Theile wieder hinein ziehen würden. Ist das Faß auf solche Weise gereinigt, so läßt man es an der Luft trocknen und stellt es bis zum Gebrauche in den Keller auf eine Unterlage, wie das Weitere beim „Gemüsekeller" mitgetheilt worden ist. Vor dem Einmachen der Gemüse muß dasselbe nochmals einige Tage lang mit Wasser gefüllt werden, um es nöthigenfalls zu verdichten. Ist das Gemüsse eingemacht, so wird es mit einem leinenen Tuche allerwärts genau bedeckt, mit Meerrettig- oder Weintraubenblättern belegt und mit einem durchlöcherten Einleger, welcher genau passen muß, versehen und mit Gewicht beschwert, damit die Brühe über dem Gemüse stehe. Ein zu starkes Pressen aber ist zu vermeiden, weil dadurch viel Saft heraustritt. Da die Brühe zum Erhalten dient und über dem Gemüse stehen muß, so ist ein oftmaliges Nachsehen nothwendig, wo dann nöthigenfalls Wasser zugegossen werden muß. Im Uebrigen müssen zum guten Geschmacke der Gemüse die Fässer so oft als nöthig gereinigt werden, vor dem Gebrauche alle acht Tage, während des Gebrauches, so oft eine Portion herausgenommen ist.

Man fasse das Tuch von allen Seiten so zusammen, daß sich der Schleim nicht im Geringsten der Brühe mittheilt. Nachdem wird das Gemüse über dem Fasse ausgedrückt und so gleichmäßig abgenommen, daß stets eine ebene Fläche bleibt und keine Vertiefung entsteht. Hierbei wird jedesmal der leergewordene Raum des Fasses ausgewaschen und ebenfalls Tuch und alles Andere, was zum Bedecken des Gemüses dient, also auch der Stein gereinigt, wobei nach dem Frühjahr hin das

[illegible] [illegible] [illegible] [

Beerenobst, auch Weintrauben (von letzteren nehme man die Kernen, lasse schwarzen, welche abgezwickt werden,) werden gut ausgelesen dann auseinander gelegt, in der Sonne getrocknet. In Häusern, wo Kinder sind, hülfe man das Trocknen von Heidelbeeren nicht befördern, indem sie sich gegen Tagesende damit werfen und erweichen.

Birnen. Nachdem die Birnen etwas weich geworden sind, lässt man sie in kochendem Wasser eine kurze Zeit sieden, hebt sie und stäbt die Stiele ab. Dann werden sie auf mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen nicht stark getrocknet.

Kirschen zu dörren und sie zum Rosinen anzuwenden. Es eignen sich dazu weiche Kirschen, welche ein festes, süßes Fleisch haben und wobei dann den Druck des Fingers, wenn sie von der Wärme des Ofens weich geworden sind, Saft von sich geben. Die zum Trocknen bestimmten Kirschen legt man auf Horden, welche mit Papier belegt sind, und setzt sie in eine nicht mäßige Wärme. Sobald sie weich geworden sind, werden die Steine mit einem hölzernen Kirschstift herausgestoßen, manchmal sind sie auch durch den Druck mit dem Finger zum Steine zu trennen. Die entsteinten Kirschen, welche allmälig zusammenfallen und die Form und Farbe der Rosinen annehmen müssen noch etwas weich von den Horden genommen und durch Luft nachgetrocknet werden. Um den nöthigen Grad zu treffen, lasse man sie früh genug auf den Horden erkalten, wonach man sie viel trockener finden wird, als man bei Mangel an Erfahrung es glaubt.

Prünellen. Reife, große Zwetschen oder Pflaumen werden mit einem Messer oder Stab 5 Minuten in Wasser, welches gesotten hat und auf einer Platte kochend heiß erhalten wird, gemacht, die Haut abgezogen, Steine herausgenommen die Oeffnung wieder zugedrückt und langsam getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet.

Pflaumen Zwetschen ohne Steine zu trocknen. Sind Zwetschen gut trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und lege sie wieder in den nicht warmen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

Quitten zu trocknen. Wenn die Quitten vom Liegen etwas weich geworden sind, werden sie geschält in 8 Theile geschnitten und getrocknet.

Obst, getrocknetes, wird gegen Würmer, Maden u. s. w. bewahrt, wenn man es in einem Sacke an einem luftigen Orte aufhängt und vorher einen Aufguss Rinde (eine eine Handvoll auf's Pfund) darüber giesst.

Champignons zu trocknen. Dieselben werden rein gewischt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Sonne oder in einem halb geschlossenen Ofen ganz langsam getrocknet.

Junge Erbsen zu trocknen. Es werden diese ganz ausgelöst in weniges kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Horden, die mit linirtem Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen an einem trockenen luftigen Orte hängend.

Kürbis zu trocknen. Man mache aus einem reifen abgeschälten Kürbis das Kernhäuschen, schneide ihn in länglichte Stücke, und trockne diese an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen.

Schneidebohnen zu trocknen. Spanische Stangenbohnen werden vorgegeben. Man schneide sie ziemlich lang und schmale einen halben Finger dick, thue sie in's kochende Wasser, lasse sie 6 Minuten kochen, breite sie zum Abkühlen aus und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen. Ein zu starkes Trocknen benimmt den Bohnen ihren guten Geschmack.

Salatbohnen zu trocknen. Es kann dazu jede Art von guten Zucker-Stock-Salatbohnen gebraucht werden. Man nehme sie ausgewachsen, aber noch weich, ziehe sie ab und richte sie beim Trocknen nach dem vorhergehenden Verfahren.

Wie man in Deutschland Früchte einmacht.

Wir haben im Anfang des Kapitels über das Einmachen von Früchten, wie es hier zu Lande gebräuchlich ist, berichtet. Unsere Leserinnen werden aber gewiß recht gerne an die im alten Vaterlande vorherrschende Art des Einmachens durch nachfolgende Regeln erinnert, die aber fast alle in Folge größerer Zuckerverwendung mehr oder weniger kostspielig sind.

Allgemeine Regeln. Ein neuer, irdener Kochtopf, oder ein mit Soda ausgescheuerter glasirter eiserner Topf muß genommen werden; die Einmachegläser oder Töpfe müssen einige Tage vorher gereinigt und in der Luft getrocknet werden; es darf während des Kochens nichts Fettiges auf dem Herd gekocht werden. Die Gläser müssen, nachdem die Früchte darin erkaltet sind, sogleich zugebunden werden; die Früchte müssen von dem Safte bedeckt sein, und mit einem Stückchen, in Branntwein oder Cognac getunktes Papier, bedeckt werden.

Zum Conserviren der Früchte lege man ein Stückchen geschnittenen, eingemachten, ostindischen Ingwer dazwischen, oder auch gereinigten trocknen Ingwer. Letzterer wird in Wasser eingeweicht, den anderen Tag alles Unreine abgeschabt.

Das Candiren der Früchte verhindert man, wenn man denselben ein Stückchen Alaun von der Größe einer Erbse zusetzt.

Früchte in Franzbranntwein einzumachen.

In nachstehender Weise lassen sich verschiedene Früchte zusammen einmachen. ¼ Quart echter französischer Branntwein, und auf jedes Pfund beliebiger Früchte 1 Pfund Zucker. In einen Topf mit dicht schließendem Deckel gießt man Branntwein, legt 1 Pfund Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Kirschen, in Stücke geschnittene Melonen, Weintrauben, u. a. m. (zu jedem Pfund Früchte 1 Pfund Zucker) hinein und rührt die Masse jedes Mal leicht durch. Nachdem die letzten Früchte hinzu gethan sind, füllt man das Eingemachte in Gläser.

Französische Art. Zu 1 Quart französischem Branntwein 1 Pfund besten Zucker. Die nicht zu reifen Früchte werden mit Zucker in ein Einmacheglas gelegt, dann wird so viel Branntwein hinzugegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer Blase zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Vom Kochen an läßt man die Früchte ½ Stunde kochen und dann in dem Wasser erkalten.

Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche. Zu jedem Pfund Frucht ¾ Pfund feinen Zucker. Man lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte in geläuterten Zucker, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft syrupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, und gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

Quitten in Cognac. Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen ¾ Pfund Zucker, Cognac, Zitronenschale und Zimmet.

Man koche die in vier Theile geschnittenen Birnquitten so lange, bis man sie durchstechen kann, lege sie auf einen Durchschlag, stecke in jedes Stück ein Streifchen Citronenschale und Zimmt und reinige sie. Der geläuterte Zucker wird mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, über die in Gläser gefüllten Quitten gegossen, wird nach 48 Stunden nochmals aufgekocht, dann Cognac nach Geschmack zugegossen und die Quitten damit bedeckt.

Kirschen in Franzbranntwein. 3 Pfund süße Glaskirschen, 1½ Pfund Zucker, 1 Pint Franzbranntwein, Zimmt und Nelken. Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmacheglas gelegt, geläuterter Zucker mit Branntwein darüber gegossen und verschlossen.

Marmeladen.

Erdbeer-Marmelade. 1 Pfund Erdbeeren, 1½ Pfund Zucker. Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird.

Erdbeer-Marmelade auf andere Art. 1 Pfund Erdbeeren, 2 Pfund Zucker. Die Erdbeeren werden lauwarm gemacht, ganz klein gerieben und durch ein neues Haarsieb gestrichen. Dann wird die Marmelade mit dem Zucker ½ Stunde tüchtig gerührt und in wohl gereinigte und geschwefelte Flaschen mit weiter Halsöffnung gefüllt, welche sofort verkorkt, versiegelt und in den Keller gestellt werden. Ebenso wird Himbeer-Marmelade gemacht.

Stachelbeer-Marmelade. 1 Pfund Stachelbeeren, ½ Pfund Zucker, Citronenschale oder Zimmt. Dunkelrothe überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, durch ein Sieb gerührt, gewogen und in dem zu Syrup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht.

Dreifrucht-Marmelade. Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1 Pfund, dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und 2 Pfund Zucker. Letzterer wird geläutert, das Uebrige nebst ½ der Kirschenkerne hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaumes und häufigem Durchrühren so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit feiner Zimmt dazu gethan und stets gerührt werden muß, um Anbrennen zu verhüten.

Kirschen-Marmelade. Zu 4 Pfund süßen, saftigen, schwarzen Kirschen, ohne Stiele und Steine, 1 Pfund Zucker und etwas Zimmt und Nelken. Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinspapier bedeckt und gut zugebunden.

Hagebutten-Marmelade. 1 Pfund Hagebuttenmark, 1 Pfund Zucker, ein Stück eingemachter Ingwer. Die Hagebutten werden gereinigt und in Wasser weich gekocht, dann rühre man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stelle sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, koche sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist, und fülle sie erkaltet mit dem in Stückchen geschnittenen Ingwer in ein Glas.

Aprikosen- und Pfirsich-Marmelade. Nicht überreife Früchte lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie von einander, um die Steine zu entfernen. Man nehme dann so viel Zucker als Frucht, läutere denselben, thue die Früchte nebst der feingeschnittenen Schale einer Citrone hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem neuen ausgelangten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer des leichten Anbrennens wegen unter stetem Rühren, besonders auf dem Grunde, zu einer dicken Marmelade.

Früchte in Zucker, oder Zucker und Essig einzumachen.

Johannisbeeren. 1 Pfund Beeren, 1 Pfund Zucker. Nachdem man die Beeren abgestreift, lege man sie in den geläuterten Zucker und lasse sie auf schwachem Feuer weich werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus und lasse den Saft einkochen.

Kirschen. 2 Pfund ausgesteinte Kirschen, 1 Pfund Zucker. Im Uebrigen wie Johannisbeeren. Reife Stachelbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren auf dieselbe Weise.

Brombeeren. 3 Pfund Brombeeren, 1 Pfund Zucker. Wie Kirschen eingekocht.

Erdbeeren, Maulbeeren, Weintrauben. 1 Pfund Beeren, 1 Pfund Zucker. Man lege die Beeren in den geläuterten Zucker und nehme den Topf vom Feuer. Den anderen Tag lasse man sie wieder heiß werden und stelle sie zurück und wiederhole dies ohne zu rühren, noch einmal. Erkaltet nehme man die Beeren heraus und lasse den Saft ein wenig einkochen.

Süße schwarze Kirschen. 6 Pfund entsteinte Kirschen, 1 Pfund Zucker, Zimmt, Nelken, ½ Quart Weinessig; dies Alles wird gekocht, bis die Kirschen weich sind und weiter verfahren, wie bei Johannisbeeren angegeben.

Wallnüsse einzumachen. 1 Pfund Wallnüsse, 1 Pfund Zucker, Zimmt und Nelken. Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, während solches täglich dreimal erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln desselben ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Darauf wird die eine Hälfte der Nüsse mit einer Gewürznelke, die andere mit einem Stückchen Zimmt gespickt, es kann auch zugleich jede Nuß mit einem Streifen kandirter Pomeranzenschale versehen werden. Ist das geschehen, so läutert man den Zucker und läßt die Nüsse einige Minuten kochen. Jedoch kann auch zu jedem Pfund Zucker der Saft einer Citrone gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack giebt. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt ihn erkaltet darüber.

Melone in Zucker und Essig einzumachen. Melonen von mittlerer Größe, ½ Quart Essig, 1½ Pfund Zucker, in Stückchen geschnittener Zimmt, eben so viel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Citronenschale.

Die Frucht wird geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen, in fingerlange und breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum anderen Tage stehen, gieße den Essig davon, nehme zu ½ Quart desselben 1½ Pfund Zucker, koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmal aber wird der Essig syrupähnlich eingekocht.

Melone in Zucker einzumachen. 1 Pfund Melone, 1 Pfund Zucker, Citronenschale, Zimmt und einige Stücke eingemachter Ingwer.

Die Melone wird vorgerichtet und 24 Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie eben so lange in Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft auf's Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melonen hinein, kocht solche darin kaum zur Hälfte weich, den Saft stark ein, und füllt es erkaltet, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas.

Zuckergurken. 3 Pfund Gurken, 1½ Pfund Zucker, ¼ Quart Weinessig, weiße Pfefferkörner, in glatte Stückchen geschnittener Zimmt und ein paar Stücke eingemachter, in Ermangelung trockner Ingwer gereinigt.

Völlig ausgewachsene grüne Gurken (Schlangengurken sind zum Einmachen den Traubengurken vorzuziehen) werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne sammt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen und in Stücke geschnitten, gewogen und gewaschen.

Man stelle dieselben mit gewöhnlichem Essig auf's Feuer, lasse sie aufkochen, ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben—weich aber dürfen sie nicht werden—, lege man sie in ein Einmacheglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, doch noch warm auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, welches noch einmal wiederholt werden kann.

Birnen in Zucker. 1 Pfund Birnen, 1 Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachten, ostindischen oder trockenen Ingwer. Die Birnen werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdeß läutere man den Zucker, thue die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft, bis sie klar geworden sind, weich dürfen sie nicht werden. Dann lege man dieselben in ein Glas, gieße den Saft kalt darüber, koche letzteren am dritten Tage etwas ein, und fülle ihn kalt auf die Früchte. Da nach einigen Tagen der Saft gewöhnlich wieder dünn wird und Birnen leicht in Gährung gerathen, so ist ein nochmaliges Aufkochen des Saftes erforderlich.

Weiße Birnen in Zucker und Essig (sehr gut). 9 Pfund Frucht, 3 Pfund Zucker, 1¼ Quart Weinessig, Zimmt und Schale einer Citrone. Die Birnen wer-

den glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdeß schäumme man Zucker und Essig, lege so viel Birnen hinein, als neben einander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen. Dann lege man sie in ein Glas und gieße den dicklich eingekochten Saft darüber. Nach einigen Tagen wird der Saft nochmals aufgekocht.

Berberitzen zum Verzieren von Torten. 1 Pfund Berberitzen mit den Stielen, 1 Pfund Zucker. Man lege die Früchte in ein Glas und gieße den geläuterten Zucker abgekühlt darüber, was nach einigen Tagen, wenn der Saft nochmals eingekocht ist, wiederholt wird.

Quitten einzumachen. 1 Pfund Birnquitten, 1 Pfund Zucker, Zimmt und einige Stückchen eingemachten Ingwer.

Birnquitten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne rothe Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man das Uebrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimmt und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken. Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 1 Pfund derselben den Saft einer guten saften Citrone.

Gelees.

Im Anschluß an das Kapitel über das Einmachen von Früchten u. s. w. soll an dieser Stelle nur von der Zubereitung von Fruchtgelees die Rede sein, während der Gelatine und Weingelees an anderer Stelle gedacht werden wird.

Johannisbeergelee ist eins der gewöhnlichsten Fruchtgelee's weil der Saft dieser Früchte besonders gut gellert, weßhalb man ihn auch gern zu andern passenden Fruchtsäften zusetzt.

Man kocht den durchgeseihten Saft eben reifer Johannisbeeren (da überreife Beeren nicht so gut gellern) und schäumt ab bis er klar ist; filtrirt die noch ganz heiße Masse, durch einen Leinwandsack, rührt schnell ein Pfund feingesiebten, weißen Zucker für jedes Pint Saft ein, und sobald dieser aufgelöst ist, füllt man das Gelee in passende Gefäße.

Johannisbeergelee nach Vorschrift der Frau C. besonders auch zu empfehlen bei Herstellung größerer Quantitäten. Die Johannisbeeren werden rein gepflückt (ungewaschen) sammt Stengeln in einem steinernen Topf, hinten auf die Ofenplatte gestellt; nachdem sie warm geworden, presse man dieselben durch ein Sieb (Cullender) filtrire den Saft durch einen aus dünnstem Baumwollstoff angefertigten Sack und koche den Saft unter fortwährendem Beschäumen 30 Minuten, nehme 1 Pfund weißen Zucker (granulated) auf je 1 Pint Saft, lasse den Zucker mit dem Saft nur 5 Minuten aufkochen, nehme dieselben vom Feuer ab und fülle sofort nach wenigen Minuten Abkühlung in Gläser, Tassenköpfe ꝛc. Wenn vollständig abgekühlt, lege man ein Stück in Branntwein getränktes weißes Papier auf das Gelee und verklebe das Gefäß mit Papier. Erdbeeren behandelt man ebenso.

Himbeer-Gelee wird gewöhnlich bereitet, mit Zusatz von etwa ½ Johannisbeeren, wodurch die Consistenz desselben besonders gut wird.

Schwarze Johannisbeeren werden in derselben Weise behandelt und geben ein vortreffliches Gelee. Nach Angabe von Davidis Kochbuch bedürfen die schwarzen nur halb so viel Zucker als die rothen Johannisbeeren.

Aepfel-Gelee. Man schneidetgute, reife Aepfel in dünne Scheiben, gießt so viel Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind und kocht sie zugedeckt langsam weich; gießt den Saft aus, seiht ihn durch und kocht dann, mit 1 Pfund Zucker auf das Pint Saft, zu Gelee.

Crabäpfel-Gelee und Quitten-Gelee wird ebenso bereitet.

Vogelbeer-Gelee. Zu jedem Pfunde Saft 1 Pfund Zucker. Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes frisches Roth erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zum Gelee untauglich, indem es dann keine Festigkeit erhält. Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt, so lange gekocht, bis denselben Saft und Kraft entzogen ist. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit dem bemerkten Zucker eingekocht, bis eine Probe fest geworden ist.

Quitten-Gelee. Die Schalen und Kernhäuser der Quitten kann man zu einem guten Gelee benutzen. Man kocht sie mit Wasser eine Zeitlang und schüttet sie auf ein Sieb. 1 Quart abgelaufenes Wasser zu 1 Pfund Zucker, wird mit dem geläuterten Zucker ½ Stunde gekocht, geschäumt und in Gläser gefüllt.

Frucht-Saft und Syrupe.

Nachstehende Vorschriften entnehmen wir Dr. L. Fleutje's schätzbarem Werke: „Hausrezepte."

Fruchtsäfte. Die Säfte der aromatischen, edlen Gartenfrüchte sucht man künstlich auf verschiedene Weise zu conserviren und auf längere Zeit haltbar zu machen, um damit kühlende Getränke, Gelee's, Gefrornes u. s. w. bereiten zu können, zu einer Zeit, in welcher die Früchte selber nicht zu haben sind. Je nach dem Zwecke u. s. w. ist die Bereitungsart verschieden.

Um solche Fruchtsäfte unvermischt aufzubewahren, zerkleinert man die auserlesenen Früchte, läßt sie an einem mäßig warmen Orte stehen, damit sich der Saft abscheidet, preßt dann durch reine Leinwand, läßt den Saft einigemal auf dem Feuer leicht aufwallen, während dem man ihn abschäumt, seiht durch Leinwand und füllt dann auf gut erwärmte Flaschen, die man wohlverkorkt an einem kühlen Orte aufrechtstehend aufbewahrt.

Wenn man den Saft so heiß als möglich in Flaschen füllt und dann in jede Flasche auf den heißen Saft ein kleines Stück reines, geruchloses (stearinfreies) Paraffin bringt, so schmilzt dies und bildet eine für Luft undurchdringliche Schutzdecke, oder füllt man den wohlgereinigten Fruchtsaft auf Flaschen, erhitzt dann diese, im Wasser stehend, auf den Siedepunkt und verkorkt dann schnell, wie beim Einmachen der Früchte, wird man sicher ein gutes Resultat erzielen.

Erdbeersaft für Kranke. (Deutsches Rezept.) 1¾ Liter recht reife Walderdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Man koche den Zucker zu einem perlenden Syrup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden, höchstens darf man mit dem Finger auf das Tuch tippen. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Gläser gefüllt. 3½ Liter Erdbeeren liefern ¾ Liter Saft, der in Krankheiten, besonders Brustleidenden theelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die Erdbeeren sind erkaltet ein wohlschmeckendes Compote. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren und Himbeeren giebt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Theilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 3 Pfund der frischen Früchte 2 Pfund Zucker genommen werden.

Fruchtsyrupe sind mit Zucker versetzte, meist damit eingekochte Fruchtsäfte. Man setzt nämlich zur Bereitung dieser Syrupe auf 1 Pfund frischgepreßten Saft 2 bis 3 Pfund Zucker, kocht vorsichtig und schäumt, bis der Syrup klar ist und einen schwachen Faden zieht; dann füllt man denselben, nachdem er durchgeseiht, auf kleine Flaschen, die man gut verschließt und gut aufbewahrt.

Die so bereiteten Fruchtsyrupe halten sich zwar besser als die Saftsyrupe, aber haben durchaus nicht mehr den lieblichen, frischen Geschmack der Früchte. Da dieser ganz besonders durch das Kochen Schaden leidet, so kann man auf eine einfachere

Weise ohne Kochen, namentlich aus den edleren Früchten (wie Ananas, Erdbeeren, Himbeeren u. dgl.) einen Fruchtsyrup bereiten, der in natürlicher Weise das edle Fruchtaroma bewahrt.

Man bringt nämlich die Beeren, oder die in dünne Scheiben zerschnittenen Früchte in ein passendes Gefäß und giebt zwischen eine dünne Lage derselben eine Lage pulverisirten, weißen Zucker und stellt dann das Gefäß über Nacht in einen Keller. Am nächsten Tage hat sich der Zucker in dem Fruchtsafte aufgelöst und bildet mit demselben einen Syrup. Man schüttet die Früchte auf einen Sieb, um den Syrup ablaufen zu lassen, ohne die Früchte zu pressen. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man fast das doppelte Gewicht Zucker.

Frucht-Weine, Essige ꝛc.

Was vielfach die Fruchtweine mit Recht in Mißcredit bringen muß, ist die große Sorglosigkeit und Nachlässigkeit, mit der dieselben von Vielen hergestellt werden; halbreife Früchte z. B. in schmutzigen Gefäßen verarbeitet, mit schlechtem Zucker versetzt, einer verkehrten Gährung unterworfen ꝛc., können freilich unter keinen Umständen einen guten Wein liefern. Will man aber einen guten Fruchtwein bereiten, so dürfen in Folgendem die Hauptpunkte liegen:

Man verwende nur vollkommen reife Früchte, wo möglich der besten Sorte, lese alle Blätter, Stiele, Unreinigkeiten u. s. w. sorgfältig aus, weil alle diese Dinge dem Weine einen unangenehmen Beigeschmack geben, während nur die vollkommen reifen Früchte das angenehme Aroma haben. Alle Gefäße u. s. w., die man anwendet, müssen von Holz und auf das sorgfältigste gereinigt sein. Für gewöhnlich nehme man nur guten, weißen Zucker; ausnahmsweise nimmt man die bessere gelbe Sorte, wenn man feurige, den Südweinen ähnliche Weine machen will. Ebenso verwende man nur ganz reines, weiches Wasser. Man arbeite sorgsam und ohne lange Unterbrechung, damit der Saft nicht in Essiggährung übergehe, noch ehe er in's Faß kommt.

Die Früchte werden mit einer hölzernen Keule zerstampft und, wenn sie sehr saftig sind, alsbald ausgepreßt, oder man gießt bei manchen Früchten, die weniger saftig sind, wie Stachelbeeren, Brombeeren ꝛc., nach dem Zerstampfen eine kleine Portion Wasser darüber, und läßt diesen Brei, unter gelegentlichem Umrühren, etwa 24 Stunden lang zugedeckt stehen, so daß sich eine gelinde Gährung in demselben entwickelt, wodurch man beim Pressen den Saft leichter und in größerer Menge erhält. Den so gewonnenen Saft mischt man mit einer entsprechenden Menge Wassers, löst den Zucker auf und bringt ihn alsbald in ein reines Faß, worauf man denselben an einem passenden Platze der Gährung überläßt.

Was nun das Verhältniß der Früchte, des Wassers und des Zuckers für den beabsichtigten Wein betrifft, so gilt als Regel, daß man dem Maaße nach so viel guten Wein machen kann, als man Früchte nimmt, meist auch noch mehr; nur ist es von größter Wichtigkeit, daß der Zuckersatz im richtigen Verhältniß zu den verwendeten Früchten steht und zu der ganzen Flüssigkeit. Die altherkömmliche Formel: man nehme 1 Quart Saft, 3 Quart Wasser und 3 Pfund Zucker, gibt meistens ein sehr schlechtes Resultat.

Um dem Wein die nöthige Stärke zu geben, ist ein Zuckerzusatz von 2½ Pfund auf die Gallone im Ganzen genügend; will man den Wein nicht lange liegen lassen, sondern bald verbrauchen, sind schon 2 Pfund vollkommen genug; deshalb gilt als Regel: man nimmt mehr Zucker (und dann auch mehr Früchte), wenn man durch mehrjähriges Lagern einen schweren Liqueurwein haben will, aber viel weniger Zucker, wenn man einen leichten und bald fertigen Wein wünscht.

Die zweckmäßigste und am wenigsten mühsamste Methode ist folgende: Nach dem Zerstampfen der Früchte läßt man den Saft derselben abfließen ohne zu pressen, und wäscht dann die zerstampften Früchte noch wiederholt mit dem Wasser aus, was man zuzusetzen hat. Man filtrirt den Wasserauszug blos durch ein passendes Tuch oder dgl., ohne die Rückstände zu pressen; durch das Auspressen, namentlich das gewöhnlich starke Auspressen der Früchte, erhält man viele rauhe Bestandtheile in den Wein, welche den Fruchtweinen so oft den widerwärtigen Beigeschmack geben.

In Bezug auf die Gährung herrscht noch ein großer Irrthum. Um guten Wein zu erhalten, meinen nämlich Viele, müsse der Schaum oben zum Spundloch herausgähren—„der Wein reinigt sich so"—die Wahrheit aber ist, daß sich der Wein leicht stark verunreinigt, wenn er zum Fasse herausgährt, denn die Hefentheilchen ꝛc. setzen sich um das Spundloch fest, fangen dort an zu schimmeln, es bildet sich nebenbei häufig auch Essig, und so hat man es dieser veralteten, ganz unzweckmäßigen Gährungsmethode zu verdanken, wenn man schließlich einen schlechten Wein erhält. Man fülle daher das Faß anfangs niemals bis zum Spundloch voll, sondern lasse noch 3 bis 4 Finger breit Raum, so daß der Wein selbst bei stürmischer Gährung nicht übergähren kann; den Spund selber lege man verkehrt auf oder bedecke das Spundloch mit einem passenden Stein oder Brettchen.

Nach etwa 8 Tagen beginnt die Gährung ruhiger zu werden, und man kann von nun an das Faß nach und nach voller füllen und zwar mit Zuckerwasser, ½ Pfund Zucker auf 1 Gallone Wasser, welches man in verschiedenen Zwischenräumen zugießt. So fülle man das Faß allmälig ganz voll und schlage nun auch den Spund fester ein. In einigen Wochen ist dann die Hauptgährung ziemlich beendet, Hefe und Unreinigkeiten sinken mehr und mehr zu Boden, so daß man den Wein Ende September oder im Oktober klar abziehen kann.

Das Abziehen des klaren Weines nach beendigter Hauptgährung unterlasse man niemals; denn je bälder der Wein von dem Bodensatze kommt, desto besser. Bei diesem ersten Abziehen nun kann man, wenn nöthig, den Wein noch sehr gut corrigiren; findet man ihn z. B. zu stark sauer, weil die Früchte verhältnißmäßig zu viel Säure hatten, so kann man ihn durch Zusatz von Zuckerwasser milder machen; sollte er dagegen nicht sauer genug sein, so würde man gereinigte Weinsteinsäure in Wasser aufgelöst zusetzen.

Nachdem man den abgezogenen Wein wieder in ein reines Faß gebracht hat, muß man nun das Faß nicht blos spundvoll halten, durch zeitweiliges Auffüllen, sondern man muß den Spund jetzt auch stets fest einschlagen, um den Zutritt der Luft abzuhalten.

So läßt man den Wein liegen bis zum nächsten Frühjahr, wo man leichtere Sorten für den alsbaldigen Gebrauch sofort auf Flaschen ziehen kann, die man während des Sommers im Keller aufrecht hinstellt. Schwerere Weine aber, die man länger liegen lassen will, zieht man zum zweiten Male auf ein reines Faß, hält sie den Sommer über beständig spundvoll durch Auffüllen mit derselben Weinsorte. Diese Weine erhalten dann in der langsamen Lagergährung erst ihre besondere Güte. So lange man den Wein in Fässern hält, sollte man ihn jedes Jahr 1 bis 2 Mal auf's Neue abziehen, am zweckmäßigsten auf kleine Fäßchen, die man alle paar Wochen mit demselben Weine auffüllt, bis man zuletzt den ganz fertigen Wein auf Flaschen zieht.

Schließlich sei noch bemerkt, daß man durch Mischung verschiedener Gartenfrüchte gleichfalls sehr gute und schmackhafte Weine herstellen kann.

Johannisbeerwein wird wohl meistens für Privatconsum hergestellt und verfährt man dabei genau wie oben angegeben.

Erdbeerenwein. Die Erdbeeren geben einen ausgezeichneten Wein; das feine, liebliche Erdbeer-Aroma verändert sich im Laufe der Gährung freilich sehr, allein es entwickelt sich dafür ein eigenthümliches, angenehmes Aroma, wie es die südlichen starken Weine haben.—An Zucker genügen 2½ Pfund auf jede Gallone des mit Wasser ausgezogenen Saftes; allein es ist besser 3 Pfund Zucker zu nehmen für die Gallone Flüssigkeit, wenn man den Wein mehrere Jahre liegen lassen kann, um so einen vollendeten feurigen Wein zu haben.

Brombeerwein. Gute, vollkommen reife Brombeeren werden zerstampft, und auf jede Gallone der Beeren 1 Quart kochend Wasser zugesetzt. Diesen Brei läßt man ungefähr 24 Stunden stehen, ihn gelegentlich gut umrührend; man preßt dann den Saft aus, löst in jeder Gallone desselben 2 Pfund Zucker, bringt ihn in ein passendes Faß und behandelt ihn weiter, wie oben angegeben.

Stachelbeerwein. Man zerstampfe portionenweise völlig reife Stachelbeeren und übergieße sie mit einer gleichen Menge Wasser in einer passenden Kufe, die man

mit Leinwand und einem passenden Deckel oder Brett verdeckt. Diese Masse rührt man täglich mehrmals gut um, läßt dieselbe 1 oder 2 Tage gähren und zieht dann die Flüssigkeit ab, preßt den Rückstand und seiht alles durch Flanell. Man wendet noch mehr Wasser an, wenn die Stachelbeeren sehr sauer sind. Man nimmt 2 Pfund feinen weißen Zucker auf die Gallone.

Stachelbeer-Champagner. Man verfährt wie beim Wein, nimmt aber 3 anstatt 2 Pfund Zucker. Man zieht den Wein zunächst im September von seiner Hefe in ein vollkommen reines Faß, das schwach geschwefelt, dann aber mit etwas Cognac gut ausgewaschen wurde. Gut ist es, wenn man vor dem Abziehen den Wein schönt, d. h. ein wenig Hausenblase in Wein (am besten mit kleinem Cognac-Zusatz) aufgelöst zusetzt und einige Tage wartet, damit sich alle Unreinigkeiten niederschlagen können. Ende November wiederholt man das Abziehen auf ein reines Faß, welches man indessen nicht schwefelt, aber wohl wieder mit Cognac ausspült. Im nächsten Januar oder Februar alsdann, bei kaltem klaren Wetter, zieht man den klaren Wein auf Flaschen; in jede Flasche gießt man vorher eine kleine Portion des s. g. Liqueur, füllt sie dann und verschließt sie gut.

Für die Hausfabrikation des Champagners ist es räthlicher, sich eine Anzahl Flaschen (namentlich halbe und viertels Champagner-Flaschen) mit den bekannten Drahthaken versehen zu lassen, die häufig zum Verschluß der Mineralwasser verwendet werden; mit diesen Haken kann man die Flaschen in kürzester Zeit schließen und öffnen. Da indessen selbst unter diesen Haken die Korke sich zuweilen heben, so kann man den Verschluß sehr haltbar machen, wenn jedesmal auf den Kork ein passendes 4eckiges Brettchen z. B. von Cigarrenkisten u. dgl. legt und über dieses dann den Haken zieht.

Liqueur zum Zusatz bereitet man aus etwa 18 Theilen Candis, 15 Theilen Wein, 1 Theil gutem Cognac und filtrirt ihn durch Zeug. Nach Belieben nimmt man nachher zu jeder Flasche etwa den ½ Theil Liqueur.

Wein aus Trauben. Die Bereitung und Behandlung derselben während der Gährung ist dieselbe wie bei den anderen Fruchtweinen. Man befolge jedoch noch folgende Regeln:

Man mische nicht weiße und rothe Trauben durcheinander, wenn auch verschiedene Sorten derselben.

Das ursprüngliche Pressen der Trauben (wobei immer noch viel Saft in den Schalen zurückbleibt) ist meist längst bei der Weinfabrikation aufgegeben worden; vielmehr läßt man den Saft von den zerstampften Beeren abfließen und wäscht dann die Trester wiederholt mit frischem Wasser aus, wodurch man die letzten Saftheilchen erhält.

Die reifsten Trauben geben im Ganzen auch den besten Wein, wenn es sehr edle Trauben mit mildem und angenehmem Aroma sind. Traubensorten dagegen, welche ein so reichliches Aroma haben, daß es unangenehm wird, geben besseren Wein, wenn sie nicht völlig reif sind, weil dann ihr Aroma noch nicht so stark entwickelt ist. Man muß um so mehr Zuckerwasser zusetzen, je saurer und unreifer die Trauben sind.

Da es sich darum handelt, einen angenehmen und trinkbaren Wein zu erhalten, der nicht zu sauer und nicht zu würzhaft ist, so kann man den etwaigen Mängeln auch später noch abhelfen, d. h. man kann den Wein corrigiren, und wenn man ihn beim ersten Abziehen noch zu sauer findet, dann noch die nöthige Menge Zuckerwasser zusetzen.

Sollte man außerordentlich gute und reife, ganz vorzügliche Trauben haben und macht dann daraus, zunächst ohne allen Zusatz, einen Wein, so würde man einen Naturwein erhalten, wie er vielleicht auch in Deutschland zuweilen noch gemacht wird, unter dem Namen Cabinet-Wein für gekrönte Häupter u. dergl., aber wie er nie und nimmer in den Handel kommt.

Cider. Der wahre Cider ist jedenfalls ein wohlschmeckendes, und vernünftig genossen, auch gesundes Getränk. Leider wird meistens noch nicht die gehörige Sorgfalt auf die Bereitung des Apfelweines verwendet. Für die Darstellung eines guten Ciders möchten zunächst folgende Punkte zu empfehlen sein:

Man nehme nicht auf einmal reifes und unreifes Obst von den Bäumen zusammen, sondern von der Zeit an, wo das Obst zu reifen beginnt, sammle man alle 2—3 Tage nur dasjenige ein, welches schon bei mäßigem Schütteln von den Bäumen fällt. Die fallenden Aepfel schütze man so viel man kann vor Beschädigung, durch Unterbreiten eines Strohlagers u. s. w. Das unreif abfallende, sowie das schon angefaulte oder sonstwie beschädigte Obst, sondere man ab.

Das auserlesene, gesunde und reife Obst, schichte man im Freien an abschüssigen, strohbedeckten Stellen, in Haufen so lange auf, als es ohne große Gefahr geschehen kann, um dasselbe dem Nachreifen zu überlassen. Erst durch dieses 3 bis 4 Wochen dauernde Lagern, an einem luftigen, aber vor Frost geschütztem Orte, erhält das Obst seine volle Ausbildung und seine weinige Beschaffenheit.

Man mische nur Aepfelsorten zusammen, die in derselben Epoche gereift sind, also von August und September, von October und November, von Dezember und Januar. Jede dieser Klassen enthält wieder Sorten, die verschieden sind, nach ihrem Geschmack: sie sind sauer, süß oder bitter und der Cider derselben für sich, zeigt sehr wesentliche Verschiedenheiten. Die sauren Aepfel liefern, wegen ihres geringen Zuckergehaltes, zu wenig Alkohol, der Cider hat also wenig Kraft, ist nicht sehr angenehm, hält sich nicht sehr lange und wird leicht schwarz. Die süßen Aepfel geben weniger Saft, als die sauren, der Cider davon aber ist stärker und angenehmer, läßt sich in Flaschen aufbewahren, nimmt aber leicht einen bittern Geschmack an. Die bittern Aepfel geben den stärksten Cider, der sich lange halten läßt, aber nicht so lieblich ist, als der von süßen Aepfeln. Aus diesem Grunde suche man durch zweckmäßige Mischung der verschiedenen Varietäten, die Güte des Ciders zu vermehren. Folgende Mischung ist in Frankreich sehr gebräuchlich: 1 Theil Saueräpfel, 2 Theile Süßäpfel und 2 Theile Bitteräpfel.

Man nehme reife, aber nicht zu reife Früchte. Man hüte sich daher, wie manche Obstzüchter aus unkluger Gewinnsucht thun, angefaulte Früchte mit gesunden zu pressen. Eben so wenig soll man gefrorene Aepfel zu Cider benutzen.

Da die Birnen durchweg zarter und süßer als die Aepfel sind, und zugleich auch weniger Säure als diese enthalten, so ist es sehr räthlich beide Obstarten gemischt zur Ciderbereitung zu verwenden.

Gefäße und Werkzeuge sollten gründlich gereinigt sein. Eisen und sonstige Metalle dürfen in keiner Weise mit dem Obstbrei in Berührung kommen. Dieses wird von vielen Ciderfabrikanten in besondere Gährbütten gebracht, die man damit bis etwa 6 Zoll anfüllt. Auf den Obstbrei wird erst ein durchlöcherter Senkboden befestigt und darauf die Gährbütte mit dem Deckel, in welchem eine Gährröhre eingesetzt ist, alsbald luftdicht verschlossen.

Während der Gährung steigt der Most über die durch den Senkboden niedergehaltenen Treber, so daß ein Luftzutritt an dieselben unmöglich ist und somit eine Essigsäure und Schimmelbildung vermieden wird, die leicht eintreten kann, wenn der Obstbrei der Luft frei ausgesetzt ist.

Sonst stellt man den Obstbrei in offene, passende Gefäße, und rührt ihn während der nächsten 24 Stunden wiederholt um oder bis die ganze Masse eine rothe Färbung zeigt.

Nachdem man alsdann den Obstsaft durch Pressen gewonnen hat, bringe man ihn nicht gleich zu Fasse, sondern seihe ihn durch ein grobes Leintuch und lasse ihn in wohlgereinigten, aufrecht stehenden Ständern wenigstens einen Tag bedeckt stehen, damit sich der Most läutern und viele Unreinigkeiten noch zu Boden sinken können.

Den klaren Most zieht man vorsichtig auf wohlgereinigte Fässer (die man gut schwefelt, wenn man den Cider süß behalten will) und bringt diese alsbald in einen recht kühlen Keller auf's Lager. Hier läßt man die Gährung bei so niederer Temperatur stattfinden, als möglich, weil sich in hoher Temperatur sehr leicht Essig bildet und dieser dem Cider die bekannte unangenehme Rauhigkeit mittheilt. Die Fässer müssen dann von Zeit zu Zeit aufgefüllt werden und immer gut verspundet sein.

Cider-Champagner. Um einen mousirenden Obstwein zu erzeugen, zieht man in England den durch die erste Gährung geklärten Saft zunächst auf geschwefelte

Fässer und von diesen nach einigen Tagen auf Glasflaschen. (Anstatt des Schwefels kann man zur Haltbarkeit auch 1 bis 2 Prozent Alkohol zusetzen.) Die Flaschen werden dann gut verkorkt und wie bei Champagner gut verbunden.

Man kann jeden gut abgegohrenen Cider, der hell und klar ist, in kurzer Zeit zu einem Schaumwein machen, wenn man ihn auf Champagner-Flaschen zieht, jeder Flasche aber einen guten Löffelvoll Candiszucker zusetzt; nach einigen Wochen wird man dann einen schäumenden champagnerartigen Cider haben. Das Frühjahr ist die beste Zeit zur Anfertigung dieses Schaumweins, aber man kann ihn auch zu jeder anderen Zeit bereiten, nur muß man im Winter die Flaschen in einem warmen Zimmer lagern, damit die nöthige Nachgährung von Statten gehen kann.

Essigbereitung. Zur Erzeugung von Essig, ist die erste Bedingung: das Vorhandensein von Alkohol, eines aus zuckerhaltigen Stoffen, durch geistige Gährung gewonnenen Produktes;—ja die Essigbildung oder Essiggährung ist gleichsam nur eine Fortsetzung jener geistigen Gährung, wodurch sich der vorhandene Alkohol nur noch weiter zersetzt und umwandelt. Zur weitern Umwandlung des Alkohols zu Essig ist im Allgemeinen nur noch nöthig, daß der Alkohol in verdünntem Zustande vorhanden ist (wie in leichten Weinen, Cider, und dgl.), daß Essigferment d. i. Essiggährung hervorrufende Körper dazukommen und dann diese saure Gährung durch fortgesetzten Luftzutritt und passende Temperatur so lange als nöthig erhalten werde.

Außer der Schnellessigfabrikation im Großen wendet man hier gewöhnlich ältere und langsamere Methoden an, indem man entweder alkoholhaltige Flüssigkeiten in Essig zu verwandeln sucht, oder indem man zuckerhaltige Lösungen und Säfte (wie Zucker-Honig ꝛc., Auflösungen oder Obst und Fruchtsäfte ꝛc.) erst die geistige Gährung durchmachen läßt und diese Alkoholhaltigen Flüssigkeiten dann gleich weiter in die Essiggährung überleitet.

Um nun die eigentliche Essiggährung in den entsprechenden Flüssigkeiten hervorzurufen, setzt man jetzt gewöhnlich nur starken, fertigen Essig als Ferment zu, wenn man eine passende Flüssigkeit in Essig verwandeln will. Döbereiner erwähnt, daß einige abgekochte und entschälte Kartoffeln, mit gutem Essig getränkt, ebenso wirksam sein sollen, als eine große Masse Essig. Jedenfalls ein besseres Säurungsmittel, als die üblichen Essigmuttern. Jeder gegohrene Fruchtsaft ist zur Essigbereitung tauglich. Wir wissen aus der täglichen Erfahrung, daß Fruchtsäfte aller Art sehr leicht in Gährung übergehen und, wenn dieser nicht Einhalt gethan wird, darin fortschreiten, bis sie zu Essig werden.

Essig macht sich meist so ganz von selber, wenn schwacher Cider an einem warmen Platze liegt und nicht gut verschlossen ist, so daß die Luft leicht und beständig Zutritt hat. Hat man Cider, den man schnell in Essig zu verwandeln wünscht, so zieht man ihn klar auf ein Essigfaß, das man mit warmem, starkem Essig wiederholt geschwenkt hat. Man setze dann noch etwas starken Essig zu und legt das Faß unverspundet an einen etwas warmen Platz.

Fruchtessig aller Art kann man bereiten aus irgend welchen zuckerhaltigen Früchten. Man zerstampft die Früchte (mit Wasser, wenn nöthig) und läßt diesen Brei die Weingährung durchmachen und gießt später den Saft ab; oder man preßt gleich den Saft ab und läßt ihn gähren. Diese Weingeisthaltige Flüssigkeit bringt man sodann auf ein Essigfaß, setzt etwas guten Essig zu und sie wird sich bald in Essig verwandeln. Man bilde sich nicht ein, man könne aus ganz schlechten, verfaulten und verschimmelten Früchten und Obste, noch guten Essig machen; höchstens wird man eine widerliche, ungesunde, saure Brühe daraus erhalten, die sich nicht lange halten, sondern sehr bald selber in Schimmel und Fäulniß übergehen würde.

Rosinenessig. Man übergießt 12 bis 15 Pfund große Rosinen mit ungefähr 12 Gallonen kochendem Wasser und läßt sie so ungefähr 24 Stunden bedeckt stehen. Die Rosinen werden dann gut aufgequollen sein, so daß man sie leicht zerstampfen oder sonst wie zerkleinern kann. Nach dem Zerstampfen oder Zerreiben bringt man die Rosinen in ein passendes Gährfaß und gießt das erste, wieder heiß gemachte Wasser, wieder darüber. Man stellt das Faß in eine Temperatur von 20 bis 25° C. und überläßt den Inhalt der Gährung, die in ungefähr 6 bis 8 Tagen vollendet sein wird. Von Nutzen ist es, die Masse täglich einmal gut umzurühren. Nach

vollendeter Gährung zieht man ab, preßt die Rosinen aus und mit diesem klar abgezogenen Rosinenwein vermischt man 2 Gallonen Alkohol von 80° Tr. und 2 bis 4 Gallonen reinen, starken Essig und verwandelt dann diese Mischung, nach einer der oben beschriebenen Methoden, in Essig. Ein solcher Rosinenessig gleicht dem besten Weinessig und man kann leicht auch ganz kleine Quantitäten ohne Mühe, besonders leicht im Sommer, in passenden Gläsern bereiten.

Weintraubenessig. Gute, aber nicht reif gewordene Trauben geben einen sehr guten Essig, wenn man sie preßt und dann mit Zusatz von etwas Syrup oder Zuckerwasser gähren läßt. Die so gewonnene Flüssigkeit kann man dann (wenn nöthig, mit Zusatz von verdünntem Alkohol und Essig) nach den obigen Methoden in Essig verwandeln. Ebenso kann man die, zum Zweck der Weinbereitung, abgepreßten Traubenschalen nochmals gut mit Wasser ausziehen und für sich oder mit anderen Fruchtsäften in passender Weise zur Essigbereitung benutzen.

Johannisbeeressig. Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgähren an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gährung völlig beendet ist. Dieser Essig kann statt französischem Essig zum Salat gebraucht werden und giebt demselben einen feinen Geschmack.

Himbeeressig. Auf 1 Pfund reife Himbeeren gießt man 2 Pfund guten Weinessig, läßt etwa 8 Tage lang in einem Glase gut verkorkt stehen und preßt dann das Ganze aus; man kocht dann den klaren Essig mit ½ Pfund weißen Zucker, schäumt gut ab und verwahrt die Flüssigkeit in kleinen, wohlverschlossenen Flaschen. Feiner wird das Produkt, wenn man guten Essig wiederholt auf reife Himbeeren gießt und den klaren Essig zuletzt, ohne die Himbeeren auszupressen und ohne Zucker zuzusetzen, durchseiht, in Flaschen gut verkorkt und diese noch dünstet im Kessel, wie beim Einmachen angegeben ist.

Molasses-Essig. 1 Gallone Molasses mische man mit 3 Gallonen warmem Regen- oder sonst weichem Wasser und füge 1 Pfund Hefe zu. Man lasse 4 Wochen stehen. Man wird schneller guten Essig erhalten, wenn man nach Vollendung der geistigen Gährung, durch Zusatz von Essig ꝛc., nach den weiter oben angegebenen Methoden die Essigbildung befördert.

Weinessig wird in Frankreich aus geringeren Weinsorten im Großen bereitet. Man kann natürlich jeden Wein leicht in Essig verwandeln, wenn man ihm etwas guten Essig als Ferment zusetzt und in höherer Temperatur der Luft Zutritt gestattet.

Bieressig. Abgestandenes Bier wird abgesotten und wenn es abgekühlt ist, wirft man, um ihm die Bitterkeit des Hopfens zu benehmen (welche auch die saure Gährung hindert), glühende Holzkohlen hinein, welche man alsbald wieder herausnimmt, oder löscht ein glühendes Eisen darin ab. Man zieht dann das Bier klar ab auf ein Essigfaß, setzt etwas Essig zu — kurz verfährt weiter, wie oben angegeben ist. Man wird wohl daran thun, ein wenig Alkohol zuzusetzen.

Verfälschter Essig. Ein solcher ist häufiger im Handel, als die Consumenten sich einbilden. Man suche nicht recht sauren Essig möglichst billig zu kaufen, sondern man lasse sich die geringe Mühe nicht verdrießen und mache sich von Zeit zu Zeit den Essigbedarf für den Haushalt selber.

Trübwerden des Essigs. Der Essig hält sich um so besser, je stärker er ist; will man schwachen Essig länger aufbewahren, so thut man wohl, ihm etwas Alkohol zuzusetzen. Wird der früher helle Essig trübe, so ist das ein Zeichen beginnender Zersetzung und des Verderbens des Essigs. Es bildet sich auf der Oberfläche ein Häutchen, der Essig wird dicklicher, scheidet viel Essigmutter ab und verliert immer mehr seinen frischen, sauren Geschmack u. s. w., bis er endlich ganz unbrauchbar wird. Fängt dieser Prozeß des Trübwerdens an, so erhält man kleine Quantitäten dadurch, daß man sie einmal heftig aufkocht und den dabei entstehenden Schaum abnimmt. Nach dem Erkalten bringt man ihn in ein reines Gefäß und setzt etwas Alkohol zu. Bei größeren Quantitäten hilft das Einlegen von ausgewaschenen und mit starker Essigsäure getränkten Buchenholzspänen, um den Essig wieder zu klären und vor dem gänzlichen Umschlagen zu schützen.

Die Zubereitung der Speisen.

Es ist nicht Zweck dieses Buches, die Zahl der Kochbücher zu vermehren; — es giebt ja deren genug, gewiß aber wird es unseren deutsch-amerikanischen Hausfrauen angenehm sein, eine Sammlung von Rezepten der deutschen Hausmannskost zu finden, jener wohlschmeckenden, kräftigen Speisen, wie sie im Elternhause in Deutschland zubereitet werden, wie sie dort in guten bürgerlichen Familien mit Vorliebe gegessen werden. Aber auch von den amerikanischen Speisen, welche hier in deutschen Familien Aufnahme gefunden haben, wie auch von der feineren Küche werden sie sehr viele Rezepte finden. Zur Bereitung einer wohlschmeckenden Speise gehört Reinlichkeit, Sparsamkeit, so wie auch Aufmerksamkeit und Nachdenken. Wie bei allen häuslichen Verrichtungen Reinlichkeit eine Hauptbedingung zum Wohlbehagen des ganzen Hauses ist, so ist dies ganz besonders in der Küche und bei der Zubereitung der Speisen der Fall. Rein sei die ganze Küche und das Kochgeschirr; ein Braten in einer nicht sehr sauberen Pfanne zubereitet, schmeckt abscheulich, ein Kochtopf, der noch den Geruch der am vorigen Tage darin bereiteten Speisen hat, ist widerlich. Rein sei der Herd, die Anrichte, rein ausgesucht und gewaschen alle zu benutzenden Eßwaaren; rein sei die Köchin an Gesicht, Händen und Kleidung. Auch Sparsamkeit gehört zur schmackhaften Zubereitung der Speisen sowohl der gewöhnlichen, als auch der feineren Küche. Nicht durch Uebermaß an Butter, Eiern, Zucker u. s. w. läßt sich ein Gericht wohlschmeckend machen, wohl aber durch Aufmerksamkeit und Ueberlegung.

Sechs gute Küchenregeln für eine angehende Hausfrau.

Tochter! hast Du Milch am Feuer,
Dann gieb Achtung, wie ein Geier,
Denn die Milch — läuft sie in's Feuer —
Duftet wahrlich ungeheuer.

Tochter! brätst Du Tauben, Enten,
Dann vergiß nicht sie zu wenden;
Gegen angebrannte Enten,
Wehrt man sich mit Füß und Händen.

Tochter! laß Nichts ungesalzen,
Doch üb' Vorsicht mit dem Schmalzen;
Keinem schmeckt, was ungesalzen,
Vollends nicht, was ganz versalzen.

Tochter! Wirst Du Kaffee brennen,
So laß Nichts Dich von ihm trennen;
Hinterher hilft Dir kein Rennen,
Wenn die Bohnen erst verbrennen.

Tochter! Mit des Herdes Kohlen,
Sei behutsam! Oft verholen,
Brennen noch die bösen Kohlen,
Stiften Brände ganz verstohlen.

Tochter! Wirst Dein Herz Du kehren,
Zu dieses Buches weisen Lehren;
Dann wird stets Dein Mann Dich ehren,
Und Nichts Deinen Frieden stören.

Außerdem möchte die Verfasserin der jungen Frau noch allerlei nützliche Rathschläge geben und verschiedene Vorbereitungsregeln anführen und bittet sie freundlich, dieselben nicht zu unterschätzen und sich mit dem folgenden Abschnitt gründlich bekannt zu machen. Wenn sie auch Manches darin findet, was sie bereits weiß, sie wird auch Vieles finden, was ihr von großem Nutzen sein kann, von dessen Unkenntniß aber oft das Mißrathen einer Speise abhängt.

Allerlei nützliche Bemerkungen und Vorbereitungsregeln.

Braune Butter. Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmälig braun. Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingethan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein bränzlicher Geschmack entsteht.

Abgeklärte oder Schmelzbutter. Die Butter, welche zum Backwerk benutzt wird, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich zum Theil nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salztheilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer, läßt ihn etwa zehn Minuten stehen, nimmt den noch vorhandenen Schaum ab und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe.

Petersilienbutter. Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Theil fein gehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

Butter schäumig zu rühren. Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswaschen und in kalter Jahreszeit auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen. Käfige Butter nehme man nicht, wäre man aber genöthigt, Gebrauch davon zu machen, so muß sie langsam geschmolzen und vom Bodensatz abgegossen werden. Dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel immer nach einer Seite hin, bis sie weich wird und Blasen wirft.

Vom Verbessern stark gewordener Butter. Man wasche und knete dieselbe mit scharfem Essig, der aber wieder herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet. Um sie noch mehr zu verbessern, dient das Hineinstechen von 4 bis 6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den starken Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

Kräuterpulver an Ragouts. 4 Theile Dragon und Basilikum, 1 Theil Rosmarin und Salbei werden getrocknet, gestoßen, durchgesiebt und in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt.

Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken. Der Dill, das Hauptgewürz saurer Gurken, wird gewöhnlich durch Ausfallen des Samens gezogen, nicht gesäet. Dadurch ist derselbe dann vor dem Einmachen der Gurken in bester Kraft und von feinstem Wohlgeschmack; zur Zeit des Gebrauchs aber häufig nicht mehr grün, bei einer Verspätung oft gar nicht mehr zu haben.

Aus diesem Grunde würde zu rathen sein, den Dill, so lange die Samenbüschel noch frisch und grün sind, abzuschneiden, solche wie beim Einmachen der Gurken

vorzurichten und in einem großen Glase mit rohem Essig bedeckt, hinzustellen. Man lege alsdann die Dillbüschelchen, wie gewöhnlich, schichtweise durch die Gurken und gieße den Dillessig, mit dem nöthigen Essig vermischt, darüber.

Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen. Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Citronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 2½ Unzen Butter aufs Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

Küchenpfeffer. Es dient zur großen Bequemlichkeit und Zeitersparniß, die hauptsächlichsten Gewürze zum Küchengebrauch gestoßen vorräthig zu halten, namentlich Pfeffer, Muskatnüsse, Nelkenpfeffer und Muskatblüthe.

Gemischter Küchenpfeffer. Man nehme von folgenden Gewürzen gleiche Theile; von Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zimmt, Muskatnuß, etwa den 8. Theil Ingwer nebst 10—20 Stück Nelken, stoße dies alles recht fein, mische es gut und bewahre es in einem verschlossenen Glase zu Ragouts und Saucen.

Senf zu machen. Nachdem der Senfsamen langsam und gründlich auf Papier in einem mäßig warmen Bratofen getrocknet ist, wird er fein gestoßen oder gemahlen. Nun nehme man auf ½ Pfund etwa 1 Unze gestoßenen Zucker, rühre davon mit kochendem Wasser einen dicken Brei, der ganz steif wird, wenn er 2—3 Stunden kalt hingestellt war. Darauf rührt man so viel Weinessig hinzu bis der Senf die richtige Masse bildet. Man verwahre ihn in einem geschlossenen Topfe.

Glace zum Fleisch glaciren. ½ Pint Bouillon, ½ Pint Bratenbrühe und ¼ Pint Bratensatz ohne Salz wird zu Syrup eingekocht, während solches zuweilen umgerührt werden muß. Beim Anrichten wird es warm über Fisch oder ein Stück übriggebliebenes heißgemachtes Fleisch gestrichen, welches wieder als ein ganzes zur Tafel gebracht werden soll.

Zucker zu läutern. Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Töpfchen über Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar machen, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben. 1 Unze Zucker wird in einem Kasserölchen aufs Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell ¼ Pint Wasser hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem Theelöffel voll färbt man ½ Pint Brühe schön gelb; indeß kann man sich auch mit einigen Körnchen Zichorien sehr gut aushelfen. Auch giebt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen in der Suppe gekocht ist, derselben eine schöne Kraftfarbe.

Klare* mit Hefe in Schmelzbutter zu backen. ¼ Pfund feines Mehl wird mit ¼ Pint lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 1 Unze zergangene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 1 Löffel ½ Unze mit Milch gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, tunkt das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

Klare von Eiern. ¼ Pint frische Milch wird mit ¼ Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu dickem Schaum geschlagene Weiße nebst einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

Klare von Wein. ¼ Pint Wein, 1 Unze Butter, 1 Unze Zucker werden heiß gemacht, 3½ Unzen Mehl darin abgerührt, etwas abgekühlt, der Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

---

*Anmerkung. Klare ist eine dicke eingerührte Masse zum Eintunken und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann zu allen Klaren, die nicht zu Fleischspeisen gebraucht werden, einen Eßlöffel Rum geben.

Eiweiß zu schlagen. Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Gerathen mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das Geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebesen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10—15 Minuten erfordert. Etwas Citronensaft, sogleich ins Eiweiß getröpfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, nicht hinstellen, man muß vielmehr bis zum Gebrauch fortschlagen, da er andernfalls wässerig wird. Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen, Cremes oder Kuchen bestimmt, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

Abrühren der Suppen, Saucen und Fricassee's mit Eiern. Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist. Man zerrührt die Eidotter, mit wenig kaltem Wasser, giebt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann giebt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise.

Blanchiren. Das Blanchiren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, welches zu weißen Fricassee's bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, vor dem Kochen, weil es sonst sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

Mehl zu schwitzen. Man läßt einen Stich Butter in einem eisernen Topfe kochen, giebt einen Löffel voll Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Ragout oder Fricassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

Mehl braun zu machen. Man rührt ein Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, giebt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Färbung erhalten hat. Bränzlich darf es aber nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dgl. ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zur hellen Bräunung gerührt.

Korinthen zu reinigen. Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, giebt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen lösen sich dadurch von den Korinthen und theilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal wiederholt werden.

Reis zu reinigen und zu blanchiren. Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt es ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nöthig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die derselbe oft enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

Echten Sago zu reinigen. Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt, und er ist zum Gebrauch fertig. Kartoffel-Sago würde sich aber auf diese Weise auflösen, man gebe ihn daher unabgebrüht in die kochende Bouillon oder Milch.

Hefe zu wässern. Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf, und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie einige Tage auf-

bewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksamkeit der Hefe läßt sich dadurch erproben, daß man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt, steigt sie, so kann Gebrauch davon gemacht werden, anderenfalls hat sie ihre Kraft verloren. Um auch trockene Hefe reinschmeckender zu machen, legt man sie in kaltes Wasser, stellt sie an einen kalten Ort und gießt vor dem Gebrauch das Wasser davon ab. Ein Eßlöffel von Hefe ersterer Art ist in ihrer Wirkung, ½ Unze trockener Hefe gleich.

Mandeln zu stoßen. Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partieen in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak. Trocken gestoßen werden die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen.

Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, das sich lange frisch erhält. Das Fett wird an einem kalten Orte 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3 bis 4 mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz auf's Feuer gestellt und langsam ausgeschmolzen, wobei es oftmals umgerührt werden muß. Ist es ganz klar und sind die Greven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und das Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten, sauren, in vier Theile geschnittenen Aepfeln auf's Feuer, läßt es damit kochen, bis sie weich sind, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn anderen Tages mit Papier zu, durchsticht dieses mit einer Nadel und bewahrt das Fett auf.

Nierenfett vorzüglich zu bereiten. Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit frischem Wasser bis zum anderen Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde eine kleine Obertasse voll — auf gelindem Feuer unter häufigem Umrühren so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird. Auch kann das Nierenfett in kleine Würfel geschnitten und nach dem Ausbraten durchgesiebt werden. Fettgreven sind vorzüglich mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt, zu Fricadellen zu empfehlen.

Speck auszubraten. Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt. Je dicker und fester, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide dasselbe mit einem scharfen Messer in Scheiben, lege diese auf einander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und theile sie in kleine, gleiche Würfel. Diese lege man in eine kleine Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen bränzlichen Geschmack annimmt, wie das auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

Sardellen zum Butterbrod anzurichten. Man spüle von den Sardellen das Salz in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Flossfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne den Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag und richte sie zierlich geordnet an; man kann die Hälften schrägwinkelig auf einander legen, den Rand mit aufgerollten Sardellen verzieren und nach Belieben das Schüsselchen mit feinem Oel und etwas Weinessig übergießen.

Sardellenbutter zu Butterbrödchen, auch zum Würzen verschiedener Saucen. Die Sardellen werden, wie vorstehend bemerkt worden, gereinigt und mit einem sauberen Tellertuche abgetrocknet. Alsdann nimmt man 1 Pfund derselben zu einem Pfunde guter, frischer Butter, welche man gehörig ausgewaschen und so lange geknetet haben muß, bis keine Wassertropfen mehr hervortreten, legt die Sardellen und Butter auf ein sauberes Brett und hackt erstere mit der Butter möglichst fein; werden dieselben allein gehackt, so erhalten sie einen thranigen Geschmack und eine unansehnliche Farbe. Nachdem streicht man die Butter durch ein Haarsieb und setzt das Hacken der zurückgebliebenen Theile so lange fort, bis alles durchgerieben ist. Darnach macht man die Sardellenbutter zierlich auf ein Tellerchen und giebt geröstete Semmelscheiben dazu. Um die Sardellenbutter Wochen und Monate lang aufzubewahren, drückt man sie in Steintöpfchen, legt Papier darauf, bedeckt es einen Finger dick mit Küchensalz und stellt es offen an einen kalten Ort.

Sardellen-Creme in Pastetchen zu füllen oder auf geröstetes Brod zu streichen. Man läßt frische Butter mit etwas Mehl kraus werden, thut süße Sahne, fein gehackte Zwiebeln, Citronensaft, gestoßenen Zwieback dazu, läßt es durchkochen und rührt dann ganz fein gehackte Sardellen und Eidotter hinzu.

Gefüllte Krebsnasen. Vorab wird aus den Krebsen der Darm entfernt, indem man die mittlere Flosse am Schwanz etwas dreht und herauszieht. Dann werden dieselben in brausend kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gar gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie; man kann auch etwas junge Petersilie hinzufügen. Sie werden ½ Stunde im Fricassee gekocht, oder auch wohl gebraten, und mit den Krebsschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben.

Krebsbutter. Es werden etwa 20 Stück Krebse nach vorhergehendem Paragraphen vorgerichtet, mit dem kochenden Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, entfernt alle Fasern und das Gehirn, wäscht und stößt sämmtliche Schalen mit ½ Pfund Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse roth wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man 1 Pint Wasser dazu, läßt es eben kochen und läßt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rothe Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebsschwänze giebt man in die Suppe oder zum Fricassee.

Austern. Die Austern giebt man erst beim Anrichten ins Fricassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

Kalbsmidder (Kälbermilch) zu Fricassee's und Saucen vorzurichten. Man setzt die Midder mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie warm geworden sind, wird das Wasser abgegossen und anderes darauf gegeben, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den anderen die fleischigen Theile, schneidet dieselben in einige Stücke und kocht sie während 10 Minuten im Fricassee gar.

Eine gute Braise zu machen. Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Es gehört dazu eine Kasserolle mit schließendem Deckel. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stücke Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel. Auf dieses wird das bestimmte Fleisch, welches mit etwas Salz bestreut ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, wenn es nöthig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet und mit einer Kraft-, Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce übergossen, wozu man den Satz der Braise benutzt.

Ueber die Anwendung der englischen Soja. Die englische Soja dient dazu, Ragouts und braune Kraftsaucen kräftiger und gewürzreicher zu machen; jedoch ist

hierbei eine sehr sparsame Anwendung zu empfehlen, da etwas zu viel die Speise verdirbt. Man wende sie, wenn die Sauce kocht, theelöffelweise an.

Trüffeln. Diese werden 1 bis 1½ Tage eingewässert, das Braune abgeschält, in Wasser gekocht, in Butter durchgeschmort und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

Champignons. Von dem oberen Theile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden, und giebt sie mit dieser Brühe in's Fricassee. Die getrockneten Champignons muß man eine Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und giebt sie, wenn das Ragout oder Fricassee ausgeschäumt ist, hinzu.

Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout. 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt man mit Wasser bedeckt auf's Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: ½ Sellerieknolle, eine gelbe Wurzel, eine Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt solche ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout. ¼ Pfund in Scheiben geschnittenen Speck legt man in einen weiß kochenden eisernen Topf, darauf ¼ Pfund rohen Schinken oder Sommerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einer gelben Wurzel, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt ½ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so giebt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehrere Mal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe, das Einkochen mitgerechnet, haben muß, und läßt es zugedeckt langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern in's Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1 bis 2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz.

Grilliren. Es besteht das Grilliren darin, daß man gekochtes, übrig gebliebenes Fleisch jeder Art, also auch Geflügel, in passende Stückchen schneidet, in zerschlagenem Ei, welches man mit etwas Wasser vermischen kann, umwendet, mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrod bestreut und in einer offenen Pfanne, worin Butter oder Butter mit gutem Fett ganz heiß gemacht ist, an beiden Seiten dunkelgelb brät.

Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten. 4 Theile Wild ohne Haut und Sehnen oder 6 Theile mageres Schweinefleisch wird mit einem Theile frischem Speck recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Citronenschale, Schalotten, Dragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser ausgedrücktes Weißbrod, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles dies wird gut unter einander gerührt.

Farce von Rindfleisch. ½ Pfund mageres Rindfleisch und 2½ Unzen Speck, oder Nierenfett, werden recht fein gehackt, Salz, Citronenschale, etwas Muskatblüthe, ein Stückchen geschmolzene gelbbraun gewordene Butter, 2½ Unzen in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod und 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut unter einander gerührt.

Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen. ½ Pfund Kalbfleisch wird mit 1 Unze Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 2½ Unzen zerrührte Butter, Muskat, 2½ Unzen abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl unter einander gerührt.

Farce von Flußfisch. 1 Pfund von Haut und Gräten befreites rohes Fischfleisch, 1 Pfund frischen Speck, ein zartes Rührei von 2 Eiern, eine kleine in Butter gebratene Zwiebel, eine Sardelle, etwas fein gehackte Petersilie, Salz, gestoßener weißer Pfeffer und Muskatblüthe. Nachdem dies alles ganz fein gehackt ist, werden 6 Unzen altes abgeschältes und in kaltem Wasser eingeweichtes Weißbrod stark ausgedrückt, mit 2½ Unzen frischer Butter auf dem Feuer zu einem Teig angerührt, darnach mit der Farce und 1 bis 2 rohen Eiern gut vermengt.

Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust. Man rührt 2½ Unzen Butter weich, giebt 3 Eidotter, Muskatblüthe oder Citronenschale, Salz, ¾ Pfund geriebenes Weißbrod und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen.

Farce mit Rosinen. Man rührt 2½ Unzen Butter weich, nimmt drei Eidottern, ein klein wenig Muskatnuß und den vierten Theil einer abgeriebenen Citrone, Salz und ½ Pfund abgeriebenes, altes Weißbrod, ½ Pfund kleine Rosinen, 2 Unzen gestoßenen Zucker mit Zimmt vermischt dazu, füllt dies in einen Puter, auch reicht es ungefähr für 4 Tauben oder Hühnchen.

Farce von Mandeln. 3 Unzen weich gerührte Butter, 3 Eidottern, Muskatblüthe, eine Obertasse voll Mandeln mit etwas Wasser fein gestoßen, 2 Obertassen voll wenigstens einen Tag altes, geriebenes Weißbrod und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt. Auch paßt dazu Rosinensauce gut.

Spargel. Man schneidet die Köpfe 1½—2 Zoll lang ab und kocht sie ¼ Stunde im Fricassee.

Kastanien zu verschiedenem Gebrauch. Wünscht man dieselben beim Ragou anzuwenden, so entferne man die Schale, koche sie so lange bis man die braune Haut abziehen kann und wasche sie mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weiß kochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Man giebt sie beim Anrichten in das Ragout. Kastanien zu Kohl auf gleiche Weise.

Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen. Eine Tasse voll feingehackter Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Citronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 2½ Unzen Butter auf's Feuer gesetzt und so lange gerührt bis die Butter klar herauskommt.

Suppe. Zum Kochen derselben gehört ein Topf mit gut schließendem Deckel. Zur Suppe nehme man nur ganz frisches Fleisch; man klopfe es, ehe man es in kochendes Wasser legt. Das Salz — nicht viel — wird gleich hinzugefügt; das Abschäumen darf nicht versäumt werden. Suppenkräuter geben der Suppe einen angenehmen Geschmack; eine Zwiebel, ein Stück Ingwer, ist auch zu empfehlen. Zum Sämigmachen der Suppe wende man nie rohes Mehl mit Wasser angemengt an, es macht jede Suppe unschmackhaft. Man knete Mehl mit Butter zu kleinen Klößchen und lasse sie in der Suppe zerkochen; oder man nehme Reis, Sago, Fadennudeln.

Echter Sago bedarf 2½ Stunden zum Garwerden; Perlsago ¾ Stunden, Reis 1 Stunde, Fadennudeln ½ Stunde. Klöße lassen sich in gebundener Suppe nicht gut kochen; man koche sie lieber in Wasser mit Salz und lege sie dann in die Suppe. Nimmt man das Fleisch früher aus der Suppe, als bis es angerichtet wird, so gieße man etwas Suppe über dasselbe und decke es fest zu. Um eine zu schwache Suppe kräftig zu machen, gebe man etwas Liebig's Fleischextract dazu.

Gemüse wird schneller weich, wenn man etwas Butter oder Fett in's kochende Wasser thut, ehe man das Gemüse, das rasch wieder in's Kochen gebracht werden muß, hinzuthut. Man kann auch kleine Stücke Butter obenauf legen. Man gieße nur kochendes, nicht kaltes Wasser nach. Das Abkochen geschehe im offenen Topfe. Gemüse, welche nicht leicht weich werden, können mit einem Stückchen Soda oder etwas Natron abgekocht werden; dasselbe geschehe bei Hülsenfrüchten. Das Anrühren der Gemüse mit Mehl oder Ei geschehe erst, wenn sie völlig gar sind. Sollte

das Gemüse angebraunt sein — was einer aufmerksamen Köchin nie passiren sollte — so darf weder Wasser hinzugeschüttet, noch darin gerührt werden, sondern man schüttet es rasch in einen anderen Topf und bringe es mit Fett und Wasser schnell wieder zum Kochen, oder wenn es schon gar ist, dann lasse man ein Stück Butter heiß werden, schwitze Mehl darin, rühre Fleischbrühe daran, und schwenke das Gemüse darin, ohne das geringste von dem sich im Topf Festgesetzten zu nehmen. Soll übriggebliebenes Gemüse aufgewärmt werden, so muß dies möglichst rasch geschehen, und der Topf nicht zugedeckt werden. Brauner Kohl und Sauerkraut gewinnen durch das Aufwärmen.

Zum Kochen der Puddings gehört eine sehr dichte Form, die gut mit Butter bestrichen und mit fein gestoßenem Zwieback bestreut ist. Nach dem Gebrauche muß dieselbe mit Papier — nicht naß — gereinigt werden. Die gerührte Puddingsmasse, zu welcher Eierschaum gehört, darf nicht hingestellt werden; es muß deßhalb der Eierschaum von einer zweiten Person fertig gemacht werden, damit die gerührte Masse sogleich in die Form und mit dieser in das kochende Wasser kommen kann. Hefenpuddings werden in warmes, nicht kochendes Wasser auf's Feuer gestellt; bei letzterem wird die Form nur halb gefüllt, bei anderen läßt man den vierten Theil fehlen. Der Deckel muß fest schließen und wird mit einem Brei von Mehl und Wasser verklebt. Das kochende Wasser darf nicht bis an den Rand kochen, es muß oft etwas nachgegossen werden. Die Form muß beschwert werden; es darf nicht daran gestoßen werden, und das Wasser darf nicht aus dem Kochen kommen. Wird der Pudding im Tuch gekocht, so muß dasselbe ausgebrüht, stark ausgerungen, mit Fett bestrichen und mit Mehl bestäubt werden, ehe die Masse hineinkommt. Das Band muß recht fest gebunden sein, doch muß zwischen demselben und der Masse ein leerer Raum zum Aufgehen bleiben. Beim Anrichten aller Puddings werde die Schüssel erwärmt.

Zu Auflaufen werde die Form, wie die Puddingsform behandelt; man kann auch eine Schüssel, welche die Hitze vertragen kann nehmen, aber ohne Deckel. Bekommt der Auflauf von oben zu viel Hitze, so lege man einen mit Butter bestrichenen Papierbogen darauf. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern kommt in der Form, worin er gebacken wurde, welche mit einer zusammengefalteten Serviette umlegt und auf eine Porzellanschüssel gestellt wird, auf den Tisch.

Die Pfannkuchenpfanne werde nur zum Backen der Kuchen, nicht auch zu Zwiebelsaucen u. dgl. benutzt, und nach dem Gebrauch mit Papier gereinigt, oder sie muß vor dem Backen, mit trockenem Salz auf dem Feuer ausgerieben werden; sollte der Pfannkuchen festsitzen, so schiebe man ein Stück Butter unter und sorge dafür, daß das Feuer nicht gar zu stark ist. Zu Klößen darf das Weißbrod weder frisch sein, noch mit heißem Wasser eingeweicht werden. Man lege es in kaltes Wasser und drücke es rein aus; Fleischklößchen werden mit den Händen gerollt, man macht dazu die Hand mit kaltem Wasser feucht; sie sind gar wenn sie einige Mal aufkochen; Klöße von Mehl oder Weißbrod wenn sie inwendig trocken sind.

Fleisch werde unmittelbar vor der Zubereitung mit einem Fleischklopfer tüchtig geklopft und zwar gegen den Faden. Alles Fleisch, welches gekocht werden soll, also auch Pökelfleisch und Rauchfleisch, werde mit kochendem Wasser angesetzt. Zur Bereitung eines guten Bratens ist es ein Haupterforderniß, das Fleisch bei starker Hitze rasch rund umher rösten zu lassen, damit der Saft im Braten bleibe. Irdene Pfannen sind den eisernen vorzuziehen; bei jedem Gebrauch koche man die letzteren vorher aus und trockene sie rein ab; man ist dann sicher, daß die Sauce keinen schmierigen Geschmack erhält. Eine schöne kräftige Sauce ist die beste Würze des Bratens, ein Zusatz von Sahne ist zu empfehlen. Beim Anrichten nehme man das Fett größtentheils ab, mache etwas Mehl in der Pfanne braun und lasse es mit der Sauce durchkochen, und rühre das in der Pfanne Angesetzte los. Die Sauce muß eine hübsche braune Farbe haben. Die Bratenschüssel muß vorher erwärmt werden.

Fische müssen nur in frischem Zustande zubereitet werden. Man erkennt dies daran, wenn die Augen und Schuppen klar und glänzend sind, die Kiemen ein lebhaftes Roth besitzen und wenn sie einen frischen Fischgeruch haben; der ganze

Fisch muß steif sein, die Kiemen nicht. Das Schlachten des Fisches geschieht am besten dadurch, daß man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Finger breit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick schlägt. Wünscht man sie einige Stunden aufzubewahren, so ziehe man die Kiemen heraus, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort, lege sie aber nicht ins Wasser, was denselben, gleich dem Fleische die besten Theile entzieht. Den Aal tödtet man durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf, oder man faßt ihn mit einem Tuche unterhalb des Kopfes und schlägt diesen mehrere Male recht kräftig gegen den Küchentisch oder auf einen Stein, bindet dann einen Bindfaden unter dem Kopfe so fest als möglich zusammen und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Finger breit los und streift sie mit einem groben Tuche und Salz bis zum Schwanze hin ab, indem man mit fester Hand derb hinunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht von statten geht; doch muß man an den Schwanzflossen durch Losschneiden nachhelfen. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Darnach wäscht man sie so lange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in drei Finger breite Stücke, wirft Kopf und Schwanzspitze weg (letztere soll etwas giftig sein), reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heiß gemachten Essig darüber und stellt sie zugedeckt hin, bis zum nahen Gebrauch. Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da solche, wenn sie verletzt wird, einen bittern Geschmack mittheilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in beliebige Stücke getheilt. Beim Kochen alter oder großer Fische gebe man ein kleines Stück Butter ins Wasser, es macht sie weicher und blätterig. Wünscht man große Fische ganz gekocht zur Tafel zu bringen, so legt man sie auf einen Heber in den Fischkessel und stellt sie mit kochendem gesalzenen Wasser auf's Feuer, streut auch etwas Salz darüber. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und rasch gekocht; nur Seefische kocht man auf nicht zu starkem Feuer, damit sie vor Aufreißen bewahrt werden. Die Fische müssen gut gesalzen und vollständig gar sein; Letzteres erkennt man daran, daß man das Fleisch leicht von den Gräten lösen kann. Mit Lorbeerblättern sei man sehr sparsam. Lebern von Seefischen schmecken thranig; diejenigen von Flußfischen, von Karpfen auch der Rogen und die Milch, ausgezeichnet.

Salat muß sorgfältig gewaschen und auf einen Durchschlag gelegt, nicht mit den Händen ausgedrückt werden, Salz wende man sehr sparsam an, grüner Salat wird sehr leicht versalzen; gutes Oel, ohne jeglichen Beigeschmack ist nothwendig. Werden hartgekochte Eidottern gebraucht, so rühre man dieselben fein, rühre zuerst Essig und dann erst Oel hinzu, weil die Sauce sich so leichter bindet. Zu empfehlen ist auch statt Eidotter weich gekochte Kartoffeln gerieben anzuwenden. Alle Salate müssen erst kurz vor dem Anrichten gemischt werden; Härings- Fisch- und Fleischsalat aber einige Stunden, besser noch Tages vorher. Gurkensalat ist manchmal bitter; das Bittere befindet sich in der Spitze der Gurke und wird beim Schälen mit dem Messer der ganzen Gurke mitgetheilt. Man schneide daher ein nicht zu kleines Stück der Spitze ab und schäle immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite.

Zum Kochen des Obstes nehme man nur irdene oder glasirte Töpfe. Getrocknetes Obst muß oft gewaschen und dann mit heißem Wasser abgebrüht und gut mit Wasser bedeckt, langsam gar gekocht werden. Frisches Obst wird im eigenen Safte gar gekocht, man mache es durch Stärke etwas sämig, oder auch, wenn man recht viel Brühe haben will, durch etwas Wasser mit Perlsago; Citronenschale kann durch Apfelsinenschale ersetzt werden.

Geleeformen sind am besten von Porzellan oder Thon, zum Lösen werden sie mit feinem Oel bestrichen, dann fülle man ¼ Zoll hoch von der sauren Geleebrühe

zu Fisch oder Fleisch hinein und lege, wenn sie steif geworden ist, eine Verzierung, etwa einen Stern, oder Kranz darauf, wozu Rothebeere, Citronenschale, Petersilie u. a. m. verwendet werden können. Diese Verzierung bedecke man mit Geleebrühe, lege, wenn sie steif geworden ist, Fisch oder Fleisch hübsch hinein, bedecke dies mit der übrigen Brühe und lasse es erkalten. Sollte das Gelee sich beim Gebrauch nicht gut lösen, so halte man die Form über kochendes Wasser, nur einige Minuten, oder man lege ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um die Form. Zum Kochen der Gelee's gehört ein weiß glasirter oder ein irdener Topf.

Bindungsmittel zur Bereitung von Gelees sind: Hausenblase, Gelatine — rothe und weiße,—Agar-Agar u. a. m. wird mit Wasser bedeckt und langsam gekocht, bis sie ganz aufgelöst ist; vielleicht ¼ Stunde. Man gebraucht zu 2½ Quart Gelee 2½ Unzen Hausenblase, Gelatine—rothe oder weiße — wird zum Gebrauch in Stücke geschnitten und in einem irdenen Geschirr mit kaltem Wasser bedeckt auf eine heiße Platte gestellt, bis sie sich aufgelöst hat. Zu 1½ Quart Flüssigkeit nehme man im Sommer ¾ Unzen, im Winter ⅔ Unzen Gelatine; im Sommer mache man das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch. Agar-Agar aufzulösen, weiche man es ½ Stunde lang in frischem Wasser ein, drücke es aus, zerpflücke es in kleine Stücke und gieße auf eine zerpflückte Stange ½ Quart leichten Wein oder ⅔ Quart Wasser und lasse es zugedeckt langsam kochen, bis es völlig aufgelöst ist, gieße es durch ein Mullläppchen zu der bestimmten Flüssigkeit und in die bestimmte Geleeform. Zu ½ Quart Geleebrühe eine Stange Agar-Agar, das zum Auflösen gebrauchte Wasser mitgerechnet.

Eiscreme zu bereiten, gebraucht man Folgendes: Ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, das die Stückchen nicht größer sind, als kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer, ein paar Handvoll Salz darüber, dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stellt die Büchse fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Die Büchse und das Eis müssen mit der Höhe des Eimers gleichstehen. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Ohne Salz kann kein Gefrornes gemacht werden, je mehr man davon nimmt, desto schneller ist man fertig. So läßt man die Büchse ½ Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemale herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spaten die Masse durch, macht das, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, los, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spaten dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals ½ Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustoßen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick, geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn dieselbe zu schnell gefrieren sollte, muß man sie mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorne zu früh fertig, gießt man 1½ Quart kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuch zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen.

Backen von Kuchen, Torten, Weißbrod u. s. w. Man sorge dafür, daß Alles, was man dazu gebraucht, einige Zeit vorher an einen warmen Ort gebracht werde; das Einrühren geschehe ebenfalls an einem warmen zugfreien Orte. Blätterteig und Butterteig machen eine Ausnahme; bestes Mehl und bester Zucker, durch ein Sieb gerührt, werde gebraucht, gute Butter, welche durch Auswaschen und Kneten vom Salz befreit ist. Man halte jedes Ei bei dem Aufschlagen über ein anderes Gefäß, damit nicht die Kuchenmasse durch ein schlechtes Ei verdorben werde; einige Tropfen davon können dies bewirken. Die Form muß gut vorgerichtet werden. Das Rühren muß ohne Unterbrechung rasch geschehen, von Anfang bis Ende gleichmäßig. Butter- und Weißbrodteig, der mit Hand gemacht wird, werde vorab mit einem starken Messer verarbeitet, und dann oft übereinandergelegt, bis Mehl und

Butter sich verbunden haben. Zu Hefenteig muß die Milch lauwarm sein und der Teich tüchtig geschlagen und geworfen werden, ¾ Stunde lang; dann läßt man ihn mit einem Tuche zugedeckt an einem warmen Orte zwei Stunden aufgehen. Zu erfahren, ob der Kuchen gar ist, steche man an einigen Stellen mit einem steifen Strohhalm hinein; bleibt nichts daran hängen, so ist er gar.

Bei dem Backen in Butter, Schmalz oder Oel sei man mit dem Fett nicht zu sparsam, weil das zu Backende in reichlich Fett weniger von demselben aufnimmt und besser schmeckt; es kann zweimal gebraucht werden; muß so heiß sein, daß das Gebäck sogleich nach oben kommt. Ein Stück trockner Ingwer in den Topf gelegt, bewirkt, daß das Fett nicht zu sehr eindringt. Wird das Fett zu heiß, so stelle man den Topf einige Minuten zurück. Ist das Gebäck auf einer Seite hellbraun, so wird es mit der Gabel herausgenommen und mit Zucker bestreut.

Die deutsche Hausmannskost.

Suppen.

Fleischbrühe von Rindfleisch mit Reis. Das nur leicht gewaschene Fleisch wird in's kochende Wasser mit Salz gelegt, geschäumt; einige Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel hinzugethan, alles in kleine Streifen geschnitten, der Topf fest zugedeckt und die Suppe langsam gekocht. Eine Stunde vor Mittag thue man gewaschenen Reis in dieselbe. Vor dem Anrichten rühre man etwas gutes Mehl mit Suppenfett gemischt, dazu, und lasse dies gut durchkochen.

Kalbfleischsuppe. Das Kalbfleisch wird in passende Stücke geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser nebst Salz auf's Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, ein Stückchen Butter hinzugethan und zugedeckt, langsam gekocht. Das Wurzelwerk, wie oben, hinzugethan und vor dem Anrühren mit Ei abgerührt.

Hammelfleischsuppe. Das Fleisch werde wie bei Kalbfleischsuppe in Stückchen gehauen und wie diese gekocht, doch bleibt die Butter weg. Gleich nach dem Ausschäumen werden einige Zwiebeln klein geschnitten und nebst Wurzelwerk hinzugethan. Man kann Graupen, Reis, Griesmehl oder Kartoffeln in der Suppe kochen.

Suppe von Graupen und Kartoffeln mit Schinkenbrühe. Man lasse so viel Wasser kochen, als etwa der dritte Theil der Suppe beträgt, thue Graupen nebst Fett hinein und lasse sie in kurzer Brühe recht weich und sämig kochen. Dann gieße man die Schinkenbrühe und so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu, thue ziemlich Suppenkraut hinein und rühre weich gekochte Kartoffeln dazu.

Nahrhafte Knochensuppe. Gute, frische, geruchlose Knochen werden in kleinere Stücke gehauen, mit heißem Wasser abgespült, ganz frühzeitig mit kaltem Wasser aufgesetzt und so stark als möglich gekocht. Nach zwei Stunden wird die Brühe langsam abgegossen, damit die Splitterchen zurückbleiben. Nachdem die Knochen entfernt sind und der Topf ausgespült ist, wird die Brühe auf's Feuer gesetzt, das nöthige Wasser hinzugegossen und zum Kochen gebracht. Man giebt Kartoffeln, kleingeschnittenen Sellerie und Porree, 1 bis 2 in Stücke geschnittene gelbe Wurzeln, Zwiebeln und Salz hinzu, und läßt dies Alles so lange kochen, bis es recht weich und sämig geworden ist. Da viel Fett aus guten Knochen kocht, so bedarf es selten eines Zusatzes. Sollten die Kartoffeln sich nicht zerkochen, so reibe man zeitig ein paar rohe Kartoffeln an die Suppe.

Suppe von eingepökeltem Rindfleisch. Ist das Pökelfleisch sehr gesalzen, so muß dasselbe abgewaschen und über Nacht zum Ausziehen in Wasser gelegt werden, weil sonst die Suppe zu salzig würde. Man setze das Fleisch mit kochendem Wasser auf's Feuer, thue später Suppenkraut hinzu und koche nach Belieben mit Graupen.

Gute Hühnersuppe. Für 5 Personen nehme man ein großes, fettes Huhn. Da manche Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mittheilen, so ist es gut, das Huhn ¼ Stunde in kaltes Wasser zu legen. Man setze es mit dem nöthigen kochenden Wasser und nicht zu viel Salz auf ein rasches Feuer, schäume es, gebe

frische Butter hinzu und lasse die Suppe, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgraupen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Scorzonern und Spargel, und werden die beiden ersteren ½ Stunde nach dem Abgießen der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Weißbrod- oder Griesmehlklößchen sind dazu passend. Man rühre die Suppe mit Muskatblüthe, oder mit etwas junger feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab. Eine Hühnersuppe muß nicht dünn, sondern angenehm gebunden, doch vor allem nicht breiig gekocht sein, wodurch das Feine verloren geht. Das Huhn kann mit der an Ort und Stelle bemerkten Hühnersauce gegeben werden.

Kartoffelsuppe. Man thue die Kartoffeln, in das für die Suppe bestimmte kochende Wasser, füge Nierenfett (nicht Schmalz) und Salz, so wie auch klein geschnittene Porree und einige Selleriebläter hinzu, und lasse die Kartoffeln zum Theil in der Suppe zerkochen, damit sie recht sämig werde. Brühe nebst Fett von Schinken ist auch sehr gut dazu.

Suppe von Graupen, Speck und Kartoffeln. Diese Suppe kocht sich mit einem Stücke Speck besonders weiß und sämig. Die Graupen werden in kurzer Brühe langsam halb weich gekocht. Dann gieße man so viel Wasser, als man zur Suppe zu haben wünscht, hinzu, thue Speck, Suppenkraut und Salz hinzu, und lasse Alles ganz weich und recht gebunden kochen.

Erbsensuppe mit Kartoffeln. Man koche die Erbsen, gut gewaschen, mit kochendem Wasser bedeckt, mit Soda ab. Soll gesalzenes Fleisch, etwa ein Rückenstück oder einige Theile von Pfoten, Schnauze und Ohren, darin gekocht werden, so koche man solche vorab in einem anderen Topfe und lege sie erst, wenn die Erbsen weich geworden sind, hinein, weil solche, des Salzes wegen, sonst nicht weich würden. Dünne geräucherte Mettwürste sind besonders passend darin, sie werden mit warmem Wasser abgewaschen und nach dem Abkochen der Erbsen hineingelegt. Sollten die Würste durch zu langes Aufbewahren ausgetrocknet sein, so lasse man sie vorher 1—2 Tage in Wasser weichen. Sind die Erbsen gut, so werden sie sich bald von ihren Hülsen lösen, welche man mit dem Schaumlöffel abschäumen kann, doch nur in dem Augenblicke, wo der Topf geöffnet wird, indem der Druck der Luft sie sogleich nieder drängt. Eine Stunde vor dem Absetzen thue man die Kartoffeln nebst klein geschnittenem Porree hinzu, und lasse alles sehr weich und recht sämig kochen. Fehlt Salz, so kann man von der gesalzenen Brühe, so viel als nöthig ist, verwenden; die übrige stelle man hin, um sie zu eingemachtem Gemüse zu verbrauchen. Auch kann man die Erbsensuppe ohne Fleisch mit Fett kochen, so auch in der letzten halben Stunde eine Buttwurst hineinlegen, wie das in einigen Gegenden üblich ist, ersteres aber hat den Vorzug.

Linsensuppe. Auch diese wird wie Erbsensuppe mit einer Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht; man macht mit Zwiebeln zugleich Mehl in Butter gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen. Es wird Essig dazu gereicht.

Suppe von weißen Bohnen mit Kartoffeln. Sie wird gekocht wie Erbsensuppe; eine Mettwurst darin ist allem Fleische vorzuziehen. Sollten die Bohnen im Kochen nicht breiig werden, so rühre man in der letzten Viertelstunde eine Kleinigkeit Mehl mit Wasser hinzu; etwas Pfeffer giebt dieser Suppe die gehörige Würze.

Suppe von Hafergrütze mit getrocknetem Obste. Das Obst wird halb gar gekocht. Dann fügt man die mit kaltem Wasser abgeflößte Hafergrütze, ein Stückchen Butter und Salz hinzu und läßt die Suppe langsam sämig und das Backobst ganz weich werden.

Buttermilchsuppe mit groben Graupen. Die Graupen werden mit der kalten Buttermilch und einer Kleinigkeit Mehl, wodurch das Gerinnen verhütet wird, auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie weich sind und die Suppe sämig geworden ist, was in 1½ bis 2 Stunden der Fall sein wird, indem die Buttermilch erweichend auf die Körner einwirkt. Zuletzt wird das nöthige Salz durchgerührt.

Buttermilchsuppe mit Schwarzbrod und Mehl. Krusten und Ueberbleibsel von Schwarzbrod werden mit etwas Anissamen in Wasser ganz weich gekocht, wobei man

auf zwei Stunden rechnen kann. Dann wird die mit Mehl angerührte Buttermilch hinzugefügt und so lange gerührt, bis die Suppe, welche noch etwas Salz erhalten muß, gehörig durchkocht. Ist die Buttermilch stark mit Wasser verdünnt, so muß die Suppe mit einem Theil guter Milch verbessert werden.

Milchsuppe von Reis. Süße Milch bringe man zum Kochen. Vorher aber werde der Reis gewaschen und 5 Minuten lang abgekocht. Dann thue man ihn in kochende Milch und lasse ihn 1—1½ Stunde langsam kochen, rühre zuletzt etwas gutes Mehl, wenig Salz und etwas Zucker hinzu und lasse es durchkochen.

Hackreis. Zum Kochen nehme man auf je 4 Personen 1 Ei und 8 Eßlöffel voll gutes Mehl, mache davon einen festen Teig und hacke oder reibe ihn zwischen sauberen Händen in erbsengroße oder noch kleinere Theile. Dann streue man solche in die kochende Milch, thue etwas Salz und eine Messerspitze klein geriebenen Saffran hinzu und lasse die Suppe langsam kochen, bis die Mehlklümpchen recht gar geworden sind.

Milchsuppe mit dicken Graupen. Die Graupen werden mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser in kurzer Brühe ganz weich gekocht. Dann schütte man die bestimmte Milch hinzu, lasse die Suppe noch etwa eine halbe Stunde kochen und gebe das Salz hinzu. Sollte man sie nicht gebunden genug finden, so läßt sich leicht durch Mehl nachhelfen.

Milchsuppe mit Mehl. Milch wird zum Kochen gebracht, Mehl mit etwas zurückgelassener Milch fein gerührt und hinzugethan, während man, weil Mehlsuppe sehr leicht anbrennt, stets aufmerksam auf dem Grunde des Topfes rühren muß, bis die Suppe eine kleine Weile gekocht hat, wo dann das Salz dazukommt.

Milchsuppe mit Hafergrütze. Die Grütze werde nach dem Auflösen mit kochendem Wasser auf's Feuer gebracht und unter öfterem Durchrühren etwa 1 Stunde lang gekocht, dann gebe man die bestimmte Milch hinzu, auch etwas Salz, und lasse die Suppe eine kleine Weile kochen. Hafergrütze kann mit wenig Milch gut zubereitet werden.

Milchsuppe von Kartoffelmehl. Man koche frische Milch, wozu ein Drittheil Wasser genommen werden kann, rühre etwas Kartoffelmehl mit Milch hinzu, lasse sie unter stetem Rühren durchkochen und gieße sie mit etwas Salz in die Terrine. Wünscht man die Suppe zu verfeinern, so koche man einige Stücke Zimmt in der Milch und gebe etwas Zucker hinzu.

Griesmehlsuppe von Milch. Am wohlschmeckendsten wird diese Suppe, wenn man das Griesmehl mit der kalten Milch und etwas Salz über starkem Feuer rührt, bis sie gehörig kocht, und dann mit Zucker und Zimmt anrichtet. Hat man dazu keine Zeit, so werde das Griesmehl mit Milch angerührt, in die kochende Milch gethan und gekocht, bis es sich nicht mehr senkt. Die Milch kann mit ⅓ Wasser vermischt werden.

Nudelsuppe von Milch. Dieselbe wird wie Griesmehlsuppe nach vorhergehendem Rezepte gekocht.

Suppe von Perlgraupen und Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser auf's Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse die Suppe sämig kochen. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmt oder etwas feingestoßener Muskatblüthe würzen.

Suppe von groben Graupen und Milch. Diese wird nach vorhergehender Vorschrift gekocht, indeß muß man beim Kochen wenigstens auf drei Stunden rechnen. Werden sie aber über Nacht mit Wasser eingeweicht, so sind sie in kurzer Zeit weich und sämig.

Suppe von Buchweizengrütze und Milch. Man streut die Grütze in die kochende, wo möglich nicht mit Wasser vermischte Milch, läßt sie etwa ¼ Stunde kochen und rührt etwas Stärke oder Kartoffelmehl und Salz in die Suppe.

Maissuppe. Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt so viel Maismehl hinein, daß sie eine gute Consistenz erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

Buttermilch mit Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch, mit etwas Mehl angerührt, dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man giebt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Syrup hinzu.

Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen. Die Buttermilch wird mit Graupen und getrockneten Birnen, welche vorher gut gewaschen werden, auf's Feuer gesetzt, langsam gar gekocht und mit etwas Salz durchgerührt.

Buttermilch mit Pflaumen oder Rosinen. Getrocknete Pflaumen werden nach dem Abrühren in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anissamen und geriebenes Schwarzbrod gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrod nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimmt durch.

Braune Mehlsuppe. Das Mehl wird ohne Butter gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, als nöthig ist, die Suppe zu binden. Dann wird sie mit Zucker, Zimmt und Eidottern auf Weißbrodschnittchen, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe. Man läßt Butter in einem Topfe sehr heiß werden, macht Mehl darin bräunlich, rührt die nöthige Quantität Wasser, Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Suppe mit in Würfel geschnittenem Weck (Weißbrod) noch einige Minuten kochen.

Suppe von jungen Erbsen. Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, je nach der Portion der Suppe, 1 bis 2 Löffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nöthige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser, und wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie hinzu. Man koche Fleisch- oder Griesklöße darin, oder gebe in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

Sauerampfersuppe. Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nöthigen Salz durchkochen. Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrod angerichtet. Auch können statt des Weißbrodes Eierklößchen darin abgestochen werden. Die Suppe muß zwar etwas gerundet, doch nicht dicklich sein. Ein Zusatz von Fleischextrakt ist sehr zu empfehlen.

Kerbelsuppe. Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Wasser fein gerührt, mit Salz, gewaschenem und feingehacktem Kerbel durchgekocht, mit etwas Fleischextrakt nebst einem Eidotter abgerührt und auf geröstetes Weißbrod angerichtet.

Gemüse.

Junge Wurzeln (Möhren). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschabt, sind sie sehr jung, statt dessen mit einem groben Küchentuche stark abgerieben, nicht durchgeschnitten, recht rein gespült, aber nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht ver alzen werden) in kurzer Brühe weich gekocht. Vor dem Anrichten wird etwas Mehl fangestäubt und mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt.

Junge Wurzeln mit Erbsen. Erstere werden wie vorstehend angegeben, oder in Streifen, oder auch fein gewürfelt geschnitten, auf's Feuer gebracht. Dann giebt man die ausgehülsten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte, und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für reichliche Brühe sorgen muß, die mit etwas Kartoffelmehl gebunden gemacht wird.

Junge Erbsen. Man läßt in einem nicht glasirten Topfe Wasser mit reichlich Butter kochen, giebt die frisch ausgeschoteten Erbsen nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Sie müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, benimmt den Erbsen ihren angenehmen

Geschmack. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Salz und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu und rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie durch. Auch kann man sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und giebt den Erbsen einen angenehmen Geschmack. Auch kann man bei hinlänglicher Brühe zuletzt Schaum- oder Semmelklößchen darin kochen, deren Zubereitung man unter den Mehlspeisen findet. Oder man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und läßt sie unter öfterem Umschwenken ¼ Stunde damit schwitzen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt weiter wie oben.

Zuckererbsen. Man lasse das nöthige Wasser mit Nierenfett zum Kochen kommen und die gut gewaschenen Zuckererbsen mit etwas Salz darin weich werden. Gewöhnlich kocht sich die Brühe ohne Nachhilfe sämig genug, wäre dies nicht der Fall, so stäube man ein wenig Mehl darüber und koche es, während man die Erbsen umrührt, mit klein gehackter Petersilie eben durch.

Biets- oder Schneidbohnen mit Kartoffeln. Um den Schneidbohnen das Nachtheilige zu benehmen, ist es nothwendig, solche vor dem Schneiden mit Wasser, am besten warmem, tüchtig zwischen den Händen zu reiben und dann abzuwaschen; anderenfalls ist ein Abkochen nöthig. Man thue sie nach und nach in's kochende Wasser, gebe entweder das Fett vorher hinein oder koche ein Stück Speck darin, bei späterem Hinzuthun von Kartoffeln, koche sie weich und sämig und bestreue beim Ausfüllen die Bohnen mit etwas Pfeffer. Man kann sie auch nebst den Kartoffeln in Wasser und Salz gar kochen und auf einen Durchschlag zum Ablaufen des Wassers schütten. Unterdessen bringe man ein Stück Nierenfett und Milch mit etwas Mehl angerührt zum Kochen und lasse die Bohnen darin aufkochen,

Salatbohnen, auf diese Weise gekocht, erhalten bei dem Anrichten noch einen Zusatz von Essig.

Salatbohnen auf andere Art. Sie werden abgekocht, dann in kochender Fleischbrühe gar gekocht, Kartoffeln dazu gethan und etwas Butter, mit Mehl geschwitzt, dazu gerührt.

Schnittbohnen, nach vorigem Paragraphen gekocht, schmecken vorzüglich.

Weißkohl (Kappus) mit Kartoffeln. Sind die Köpfe von den äußeren groben Blättern, den groben Stengeln und etwa vorkommenden Raupen befreit, in Stücke geschnitten und gewaschen, so werden diese in reichlich kochendem Wasser beinahe weich gekocht und auf einen Durchschlag gethan. Dann thut man sie mit den Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe und läßt Beides weich kochen. Vor dem Anrichten wird etwas mit Fett angerichtetes Mehl durchgerührt.

Großebohnen (Dickebohnen.) Nachdem die Bohnen in reichlichem, vorher stark kochendem Wasser vollständig weich gekocht sind, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet. Ein Mittel, um sie einigermaßen hell zu erhalten, besteht in sofortigem Uebergießen mit Wasser. Sie werden dann mit Speckbrühe und dem nöthigen Salz in kurzer Brühe durchgestovt, oder es wird Speckfett heiß gemacht, etwas Mehl hinein gerührt und mit dem nöthigen Wasser und Salz zum Kochen gebracht, die Bohnen darin gut durchgekocht. Der Speck als Beilage kann gekocht oder auch gebraten werden. Kommen die Großebohnen in's Wasser, bevor es stark kocht, oder ist das Feuer so schwach, daß es lange dauert, ehe sie wieder zum Kochen kommen, so bleiben sie hart und würden sie noch so lange gekocht. Nach Belieben wird Kölle und Petersilie dazu gegeben.

Mairüben mit Hammelfleisch. Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen zertheilt, gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt, nach einer Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht oder halb gar mit einem Theil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Weiße Rüben mit Hammelfleisch. Die in Stückchen geschnittenen Rüben werden abgekocht, in die kochende Fleischbrühe gethan, ein Beutelchen mit Kümmel hineingehängt und wenn sie weich gekocht sind, mit etwas in Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht. Mit oder ohne Kartoffeln darin.

Kohlrabi auf der Erde. Man schneide dieselben nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und koche sie in gesalzenem kochendem, Wasser weich. Alsdann wird etwas Nierenfett oder Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz dazu gegeben und darin durchgestovt.

Steckrüben oder Kohlrabi unter der Erde werden in Streifen geschnitten, abgekocht und in Fleischbrühe mit Kartoffeln gar gekocht.

Herbstrüben. Die gelben Rüben sind am zartesten und besonders wohlschmeckend. Sie werden wie Mairüben nach Belieben mit oder ohne Kartoffeln gekocht.

Rother Kohl oder Kappus. Man entferne die äußeren Blätter und die stärksten Blattrippen, schneide den Kohl in der Mitte durch und schabe oder schneide ihn in feine, möglichst lange Streifchen. Dann lasse man Wasser kochen in dem Maße, daß weder Anbrennen noch zu viel Brühe zu befürchten wäre, gebe feines Fett, z. B. von einem Schweinsbraten, einer gebratenen Ente, Bratwurst, oder Nierenfett, auch einige klein geschnittene Zwiebeln hinzu, thue den Kohl nach und nach unter jedesmaligem Aufkochen hinein nebst dem nöthigen Salz und etwas Kümmel und lasse ihn in einer halben Viertelstunde auf lebhaftem Feuer offen, dann fest zugedeckt, im ganzen 1 Stunde ununterbrochen kochen. Durch Zwiebeln und offenes Kochen wird dem Kohl seine blähende Eigenschaft benommen. Nachdem derselbe gar geworden, allzu weich darf er nicht werden, stäube man sehr wenig Mehl seitwärts in die Brühe, lege einige Stückchen Butter darauf und mische mit Essig und 1 bis 2 Theelöffel voll Zucker durch.

Frisches Sauerkraut. Festes Weißkraut wird wie rother Kohl zubereitet, oder mit einem Stück fettem Schweinefleisch gekocht; dazu Kartoffelmus gegeben.

Weißer Kohl mit Rind- oder Hammelfleisch. Der von den äußeren Blättern befreite Kohlkopf wird in vier Theile geschnitten, der Strunk und die Blattrippen entfernt und nochmals durchgeschnitten und, nachdem er abgekocht ist, in die kochende Fleischbrühe gethan. Es werden Kartoffeln darin oder dazu gekocht und die Brühe etwas sämig gemacht.

Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) wie Frühlingswurzeln zu kochen. Nachdem die Wurzeln reingewaschen, dünn abgeschält und wieder tüchtig gewaschen sind, nehme man, damit sie den Frühlingswurzeln gleichen, nur das spitze Ende und koche sie, wie es bei jenen bemerkt ist, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker und zuletzt feingehackte Petersilie hinzu.

Auf andere Art. Man schneide die rein gewaschenen Wurzeln in ganz feine Streifchen, welches am besten auf einem Küchenbrett geschieht, wasche und bringe sie mit kochendem Wasser, einigen fein geschnittenen Zwiebeln und Nierenfett auf's Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz rasch recht weich kochen. Alsdann lasse man einige Stückchen Butter darauf zergehen, wodurch das Gemüse schmeckt, als wäre es nur mit Butter gekocht, mache die kurze Brühe mit wenig Stärke oder Mehl etwas sämig und rühre feingehackte Petersilie durch, ohne das Gemüse zu zerrühren. Es werde ein Schüsselchen Kartoffeln dazu gegeben. Oder man legt ½ Stunde vor dem Garwerden der Wurzeln eine Lage Kartoffeln von gleicher Größe darauf, streut das nöthige Salz darüber, legt, wenn die Kartoffeln weich geworden sind, kleine Stückchen Butter darauf, und richte das Gemüse mit feingehackter Petersilie an. Auch mit einem Stück geräucherten Schinken gekocht und Kartoffeln darin, schmecken sie sehr gut. Manche lieben ein paar Aepfel oder etwas Essig darin gekocht.

Grüner oder brauner Kohl nach Bremer Art. Wenn der Kohl gefroren ist, wird hierzu nur das Herz mit den nächsten Herzblättchen sammt den Stengeln so weit sie weich sind, genommen und gut gewaschen. Am besten ist es, wenn man den Kohl Abends vorher so weit vorbereitet und ihn Nachts wieder frieren läßt Es wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter

aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hineingegeben, mit dem nöthigen Salz, etwas Nelkenpfeffer, viel kleinen Zwiebeln, fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu gethan und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nöthigenfalls mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke gebunden gemacht. Langes Kochen macht den Kohl wohlschmeckender, es gehören wenigstens 2 Stunden dazu. Man garnirt ihn mit gedämpften Kastanien, welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Die Kartoffeln werden dazu gebraten.

In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst (s. d.) gekocht und die darin befindliche Grütze mit demselben gegessen, in anderen Gegenden wird der Kohl mit ganz fein gestoßener Hafergrütze lagenweis durchstreut, auf's Feuer gebracht, um ihn dadurch etwas geschmeidig zu machen.

Kurzer Kohl. Hierzu werden alle nicht harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt, solche nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

Getrocknete Prinzessin-Bohnchen. Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setze man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochendem Wasser auf's Feuer und lasse sie ½ Stunde kochen. Dann gieße man das Wasser davon ab, so viel kochendes hinzu, daß solches wenigstens eine Handbreit darüber steht, und lasse dieselben gut zugedeckt unter stetem Kochen und nochmaligem Wechseln des Wassers weich werden, was auf diese Weise nur 1½ Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gebe man das nöthige Salz hinzu. Man schütte sie auf einen Durchschlag und stove sie wie frische Salatbohnen, oder gebe eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers werfe man ein Stückchen Soda in's erste Abkochewasser, ehe die Bohnen hineinkommen.

Getrocknete Schneidebohnen. Diese werden mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser auf's Feuer gesetzt. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, werden sie abgegossen, nochmals ½ Stunde lang abgekocht, dann mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man füge später Salz, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.

Getrocknete junge Erbsen. Sie werden Abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und anderen Tages abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nöthigen Salz, Petersilie und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

In Salz eingemachte Großebohnen (Dickebohnen) wie frische zu kochen. Die Großebohnen werden früh Morgens abgespült und mit Wasser bedeckt, welches man mehrmals erneuert. Dann kocht man sie wie frische Bohnen in einem nicht glasirten Topfe ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich kochende Milch hinzu, wodurch sie besonders weiß bleiben; doch muß man sorgen, daß sie rasch und ununterbrochen weich kochen. Darnach werden sie gleichfalls wie frische Bohnen behandelt und sind kaum davon zu unterscheiden. Zeit des Kochens und Beilagen wie bei frischen Großebohnen.

In Salz eingemachte junge Erbsen zu kochen. Die Erbsen werden abgewaschen und einige Stunden in Wasser geschüttet, dann wie frische junge Erbsen gekocht.

Sauerkraut (eingemachter Kappus, Weißkohl). Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben sollte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es rasch aus; gewässert darf es nicht werden. Ein vorzügliches Fett zu Sauerkraut besteht in Nierenfett, Butter und Schweineschmalz zu gleichen Theilen. Man lasse das

Fett mit dem nöthigen Wasser in einem hunzlauer Kochgeschirr kochen, thue das Sauerkraut nebst einigen Pfefferkörnern hinein und lasse es in kurzer Brühe, wo nöthig, mit etwas Salz, fest verschlossen rasch kochen. Nach Belieben kann man auch einige Wachholderbeeren und Kümmel, in ein Läppchen gebunden, darin auskochen lassen. Beim Anrichten wird ein wenig Stärke, Kartoffelmehl oder noch besser geriebene Kartoffeln durchgerührt und Kartoffelnuss oder Erbsen dazu gegeben. Wenn das Sauerkraut recht fein geschabt und ohne Salz eingemacht ist, so bedarf es zum Garwerden nur ½ bis 1 Stunde.

Sauerkraut auf andere Art. Dasselbe wird fest ausgedrückt, nach Belieben auch wohl etwas gewässert. Unterdeß wird Wasser je nach der Portion mit 1 bis 2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett kalt auf's Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hinein gethan und gar gekocht. Das Oel bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Wünscht man ein Stückchen Schinken oder durchwachsenen Speck darin zu kochen, was zu empfehlen ist, so darf solches nicht zu salzig und muß zur Hälfte gar geworden sein, ehe das Sauerkraut hinzugethan wird. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure des Sauerkrauts sie etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältniß der Portion 1 bis 2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren. Es benimmt der Brühe das Wässrige und giebt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen.

In Salz eingemachte Schnittbohnen. Sie werden aus der Pökel stark ausgedrückt, in viel kochendem Wasser halb gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, kommen dann in einen Eimer voll kaltes Wasser, werden aus diesem stark ausgedrückt, kochende Fleischbrühe gethan und weich gekocht, mit oder ohne Kartoffeln, oder mit weißen Bohnen.

Eingemachte Salatbohnen. Diese werden gewässert und abgekocht und wie frische Salatbohnen durchgestovt, oder trocken abgegossen und eine dicke Eiersauce dazu gegeben.

Graue Erbsen. Sie werden mit Soda abgekocht; nach einer halben Stunde Kochens wird das Wasser gewechselt, nach dem Weichwerden der Erbsen abgegossen und dieselben mit einer guten säuerlichen Specksauce nebst Kartoffeln und beliebiger Beilage aufgetragen. Manche Herren essen vorzugsweise gern Sauerbraten dazu.

Getrocknete gelbe Erbsen. Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und lasse sie nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrodstreifen rings herum.

Weiße Bohnen. Diese werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt. Die Bohnen dürfen nicht zu trocken gekocht sein, eigentlich werden sie mit dem Löffel gegessen. Oder man fügt beim Kochen weder Fett noch Essig hinzu, gießt die Bohnen ab, und giebt eine Speck- oder Zwiebelsauce, oder Butter und Essig dazu.

Linsen. Dieselben werden wie Erbsen behandelt, weich abgekocht, dann abgegossen, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben. Oder man läßt die Linsen nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich werden und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht kurz eingekochte Brühe. Zeit des Kochens wie Erbsen und Bohnen.

Kartoffelspeisen.

Kartoffeln. Nachdem die Kartoffeln mehrmals tüchtig gewaschen sind, thue man sie auf einen Durchschlag; dann in kochendes Wasser mit Salz, und lasse sie so lange kochen, bis sie sich mit der Gabel gut durchstechen lassen. Dann gieße man das Wasser rein ab und stelle sie offen einige Minuten wieder auf's Feuer, darauf

schwenke man sie, damit die wässerigen Theile verdampfen und decke sie anstatt des Deckels mit einer Serviette zu. Besser ist es, wenn sie sogleich angerichtet werden können.

Kartoffeln mit der Schale. Man werfe sie in's kochende Wasser und lasse sie mit Salz kochen, bis sie platzen. Dann gieße man sie trocken ab, setze sie zum Abdampfen auf's Feuer, und nehme sie einzeln mit einem Tuche heraus, indem man sie ein bischen drückt, daß an allen die Schale geplatzt ist und sie recht trocken sind.

Kartoffeln in Milch. Die Kartoffeln werden in kurzer Brühe mit Salz und einem Stückchen Nierenfett nicht nur gar, sondern sehr weich gekocht. Dann thue man frische Milch hinzu, lasse die Kartoffeln eine Weile damit kochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen sind, etwas Essig und Pfeffer durch.

Kartoffeln mit Buttermilch gekocht. Man kocht die Kartoffeln mit Salz recht weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, giebt reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit Speckfett oder mit fein gewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo dieselben nicht breiig werden, rühre man etwas Mehl mit Buttermilch an und lasse es gut durchkochen.

Kartoffeln mit Aepfeln. Die Kartoffeln werden mit dem nöthigen Wasser, Bratfett oder ausgebratenem Speck und Salz gekocht. Wenn sie gar geworden sind, thut man geschälte, vom Kerngehäuse befreite und in vier Theile geschnittene saure Aepfel hinzu, läßt sie ganz weich kochen und rührt gehörig durch. Sollten die Kartoffeln zu steif geworden sein, so kann man mit kochendem Wasser nachhelfen. Etwas Milch durchgerührt, macht dieses Gericht besonders wohlschmeckend.

Kartoffeln mit Backobst. Ungeschälte Birnen oder Aepfel werden mit einem Stück Speck oder einer Mettwurst zur Hälfte gar gekocht, wo dann die Kartoffeln nebst Salz hinzugefügt werden. Wenn beides weich geworden ist, rührt man 1 bis 2 Eier mit etwas Mehl klümprig, schüttet es hinzu, läßt es noch eine kleine Weile kochen und stellt den Topf vom Feuer. Dieses Gericht wird etwas dünn gekocht, so das es mit dem Löffel gegessen wird.

Gestovte Scheibenkartoffeln. Hierzu nehme man die kleinsten Kartoffeln. Dann mache man Fett heiß, brate klein geschnittene Zwiebeln darin, rühre das nöthige Mehl darin gelb und verrühre dieses mit kochendem Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer zu einer gebundenen reichlichen Sauce. Sobald sie kocht, werden die möglichst heiß gehaltenen Kartoffeln darin eine Weile gestovt, wobei die Sauce nicht zu sehr verkochen darf, da das Gericht sehr nachdickt.

Kartoffelscheiben. Die Kartoffeln werden ganz rein gewaschen, in Scheiben geschnitten, aber nicht wieder gewaschen und in die Scheibenpfanne gethan. Dann ertheile man das dazu bestimmte Fett, Oele oder eine Mischung von Fett, über die Kartoffeln, streue Salz darüber und füge etwa eine Tassevoll Wasser hinzu, decke die Pfanne ganz schließend zu und lasse die Scheiben auf nicht starkem Feuer weich und unten gelblich werden, wo dann der Deckel weggenommen und die Pfanne sogleich auf einen Untersatz auf den Tisch gestellt wird.

Saure Kartoffeln. Fein gewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin viel feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln darin weich. Vor dem Anrichten giebt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden.

Gestovte Kartoffeln mit Petersilie. Die Kartoffeln werden gar gekocht, abgegossen und abgedampft; dann ein gutes Stück Butter oder Fett dazugegeben, heiße Fleischbrühe oder kochendes Wasser und Salz darüber gegossen, aufgekocht, die Brühe etwas sämig gerührt und fein gehackte Petersilie darüber gestreut.

Kartoffelmus. Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, und mit Bütter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter, oder feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck dick bestrichen.

Kartoffelmus mit Buttermilch. Die Kartoffeln werden nach vorheriger Angabe weich gekocht und fein gestampft, dann wird ein Stück Butter und so viel Buttermilch hinzugerührt, daß es einen schlanken Brei gibt, der gut durchgekocht, glatt angerichtet und mit brauner Butter oder gelben Speckwürfeln versehen wird.

Kartoffeln und frische Birnen. Dies Gericht wird am besten mit einem Stückchen magerem Speck, welcher schon zur Hälfte gar sein muß, andernfalls mit Fett und Butter, gekocht. Die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die Kartoffeln hinzugiebt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Aepfel nach den Kartoffeln zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, schlank sein.

Gebratene Kartoffelscheiben mit Aepfeln. Nachdem eine Pfanne mit Butter oder gutem Bratenfett versehen ist, schneidet man übriggebliebene gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben hinein, legt darüber halb so viel in Scheiben geschnittene säuerliche Aepfel, deckt die Pfanne fest zu und stellt sie auf ein mäßiges Feuer. Sind die Kartoffeln gelb gebraten, wo dann auch die Aepfel weich sind, so gießt man einige Eßlöffel Wasser seitwärts in die Pfanne, wodurch die Kartoffeln sich lösen und in eine Schüssel geschoben werden können.

Kartoffelpfannkuchen. 4 Tassen voll kalter geriebener Kartoffeln, 2 Tassen voll Mehl, 2 Pint Wasser, 2 Pint Mehl, 5 Eier, etwas Salz.

Kleine Kartoffelpfannkuchen mit Hefe. Roh geriebene große Kartoffeln, ¼ Quart Milch, ¼ Pfund Weißbrod, 2 kleine Zwieback, 4 Eier, 2 Unzen Hefe, 2 Eßlöffel voll saurer Sahne und Salz.

Große Kartoffelklöße. Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält, und nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Theilen Kartoffeln 1 Theil geriebenes Weißbrod, brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb und nimmt davon auf jeden Suppenteller voll, 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, etwas Butter, welche braun gemacht wird, oder gutes Bratfett, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz so lange gekocht, bis sie inwendig trocken sind, etwa 15 Minuten. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.

Eine billigere Art Kartoffelklöße. Zu 6 etwas gehäuften Suppentellern voll gekochter, geriebener Kartoffeln nehme man 1 Teller voll geriebenes Weißbrod, die Krusten gewürfelt und in Speck gebraten, 3 gehäufte hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4—6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und ¼ Pfund in feine Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck. Die Klöße werden geformt und gekocht wie im vorhergehenden Rezept, und gekochtes Obst mit reichlich Brühe dazu gegeben.

Gebratene Kartoffelklöße. Uebrig gebliebene gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit Salz, Ei und ganz wenig Milch vermischt, und kleine Klöße daraus geformt, die in Mehl umgewendet und in Schmalz oder Butter hellbraun gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet werden.

Kartoffelspeise von Fleischresten von Rind- oder Kalbfleisch, von Rauchfleisch, oder von Schinken werden mit etwas daran befindlichem Fett oder gutem Speck fein gehackt und mit etwas Nelkenpfeffer und feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden in der Schale gekochte und kaltgewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Schluß machen. Darüber wird ein Pfannkuchen, auf jede Person ein Ei gerechnet, vertheilt und in einem heißen Ofen eine Stunde gebacken.

Mehlspeisen.

Feiner Mehl-Pudding mit Hefe. 1½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Rosinen, ½ Pfund Korinthen, 2 Unzen trockene Hefe, 6 Eier, 1 Pint lauwarme Milch, ¼ Pfund Zucker, Schale einer Citrone. Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das Uebrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und zweiundeinhalb Stunden gekocht.

Mehl-Pudding mit Hefe. 1¾ Pfund gutes Mehl, 3 Eßlöffel voll dicke Hefe, ¼ Pfund Butter, 4 Eßlöffel voll Zucker, Rosinen nach Belieben, ¾ Quart lauwarme Milch, 2 Eier. Man rührt dies alles untereinander, läßt es vor dem Kochen in der Form aufgehen, oder stellt die Form in lauwarmes Wasser und läßt solches langsam zum Kochen kommen. Eine Fruchtsauce, oder geschmolzene Butter, oder gekochtes Obst dazu.

Mehl- und Weißbrod-Pudding zu gekochtem Obst. ½ Quart Milch, 3 Unzen Butter, ½ Pfund gutes Mehl, 8 Eier, Muskatblüthe, ½ Pfund geriebenes Weißbrod, 2 Eßlöffel voll Zucker, ½ Glas Rum. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern, der Muskatblüthe und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrod durchgerührt, darnach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und giebt mit gekochtem Obst ein sättigendes Gericht für etwa 8 Personen.

Gute Nudeln. Hierzu gehören 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch und so viel ganz feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl giebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, giebt Eier und Milch hinein, rührt solches mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, ganz festen Teige. Je länger und steifer derselbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in 4 Theile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in Strohhalm breite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen. Man koche die Nudeln in kochendem Wasser mit Salz weich, etwa ½ Stunde, schütte sie auf einen Durchschlag und gieße kochendes Wasser darüber. Dann richte man sie an und gebe gebräunte Butter darüber. Oder man koche Milch mit frischer Butter und etwas Salz, lasse die Nudeln einigemal darin durchkochen, richte sie an und gebe so viel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Auch kann man statt des Zwiebacks einen kleinen Theil abgekochter Nudeln in gelb gemachter Butter kroß braten und die Nudeln damit bedecken. Kalbsbraten und getrocknete Zwetschen sind eine passende Beilage, doch ist auch Aepfelmus angenehm dazu. Statt Zwieback kann man auch geriebenes, in Butter härtlich und braun geröstetes Schwarzbrod zum Ueberstreuen nehmen.

Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse. ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Quart Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüthe. Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüthe, ein Eidotter nach dem anderen, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10

Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse. Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

Schwammklöße auf andere Art. 2 Eiweiß giebt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, giebt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und zwei Wallnuß dick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, giebt man 2 Eidottern mit Muskatblüthe hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

Gewöhnliche Suppenklöße. Ein Hühnerei dick Butter wird zur Sahne gerieben, dann giebt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Theelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

Hefenklöße. Man macht von 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Rosinen oder Korinthen, ½ Quart lauwarmer Milch, 3—4 Eiern, reichlich 2 Eßlöffel voll, oder 1 Unze Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und giebt ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz. Man läßt diese Klöße ¼ Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch sehr gut.

Großer Mehlkloß. Auf 4 Personen 1 Pfund gutes Mehl, 2—4 Eier, ¼ Quart recht warme Milch, ½ Unze Hefe, 1 Stich Butter oder etwas Schmalz, 1 gehäufter Theelöffel voll Zucker und etwas Salz. In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, die heiße Milch hineingerührt und das Uebrige mit dem Mehl zu einem Teig gemacht, den man mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig schlägt und dann an einen warmen zugfreien Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein ausgeschmiertes und mit Mehl bestäubtes Kloßtuch, indem man Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz 2 Stunden. Braune Butter und Obst oder eine Milchsauce dazu.

Schwarzer Magister. ¾ Pfund Weißbrod wird in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, 1 Pfund Pflaumen, die am vorhergehenden Tage gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind, werden ausgesteint und mit dem Weißbrod lagenweise in eine Springform gelegt, dann wird ½ Quart Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft, darüber gegossen, etwa 2 Unzen Butter in Stückchen zertheilt, darüber gelegt und 1 Stunde gebacken.

Mehlpfannkuchen mit Speck. 6 Unzen Mehl, 1 Ei, ½ Quart Milch und Wasser, Salz.

Eierpfannkuchen. Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, ¼ Quart Milch, ¼ Quart saure Sahne, etwas Salz. Mehl, Sahne, Eidottern und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hinzu gegeben und kurz vor dem Backen das zum Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäufter Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse gute frische Milch, Salz und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und übrigens verfahren wie beim vorhergehenden Rezept.

Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend. 4 Eier, 4 Eßlöffel voll feines Mehl, ¼ Quart Milch mit etwas Wasser vermischt, etwas Salz und eine Messerspitze voll Backmehl. Die ganzen Eier werden tüchtig geschlagen, mit Mehl vermischt und zuletzt Milch und Wasser durchgerührt, und mit Schmalz oder Speck und Butter rasch gebacken.

Gewöhnlicher Pfannkuchen. ¼ Pfund Mehl, 4 Eier, ½ Quart Milch mit Wasser vermischt, etwas Backmehl, Salz.

Apfelpfannkuchen. Die Aepfel werden geschält, in acht Theile geschnitten und in Butter geschmort, dann der Pfannkuchenteig darüber gegossen und gar gebacken.

Bickbeerenpfannkuchen. (Heidel- oder Blaubeeren.) Ein beliebiger Pfannkuchenteig wird in die Pfanne gethan; nach dem Umwenden des Kuchens werden Bickbeeren hinaufgelegt, zugedeckt, bis die untere Seite gebacken ist und dann mit Zucker und Zimmt bestreut.

Kirschpfannkuchen, wie der vorige; mit oder ohne Steine.

Kuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln. Man macht Butter, oder Schmalz in einer Pfanne recht heiß, reibt so viel gekochte kalte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein als nöthig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig, das Weiße zu Schaum geschlagen und etwas dicker als gewöhnlich eingerührt, darüber gefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten kroß und dunkelgelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

Gewöhnlicher Puffert. 1½ Pfund Mehl, 1 Quart lauwarme Milch, etwas Butter, 1½ Unzen Hefe, Salz. Der Teig werde wie der Teig zu kleinen Pufferts-kuchen behandelt und mit Butter zu 2 großen Kuchen gebacken.

Gewöhnlicher Puffert. 2 Pfund Mehl, 1½ Unzen Hefe, 1 Obertasse voll gestoßner Zucker, ½ bis 1 Obertasse voll geschmolzene Butter, ¼ Pfund Korinthen, 3 bis 5 Eier, nach Belieben etwas Citronenschale oder Citronenöl und, ungefähr 1 Pint Milch.

Pfannkuchen von Buchweizenmehl. 2 gestrichene große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz. Gut gerührt, und ohne den Teig hinzustellen, sogleich in recht heiß gewordener Butter oder halb Butter, halb Schmalz gelbbraun gebacken.

Pufferts kuchen von fein ausgesiebtem Buchweizenmehl. Man nehme zu jeder gestrichenen großen Obertasse Mehl eine gleiche Tasse heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung so viel geschmolzene Butter oder Schmalz, ¼ Unze Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen. Nachdem der Teig angerührt, wird solcher mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

Eier- und Milchspeisen, sowie Speisen von Gries, Reis, Weißbrod, ꝛc.

Eier zu kochen. Um die Eier genau nach Wunsch zu kochen, darf man dieselben nicht eher in's Wasser legen, bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3½ Minuten, wenn die Dottern etwas dicklicher sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrod oder zum Garniren der Gemüse, wozu man das Weiße fest, das Gelbe noch etwas weich nimmt, 4½ bis 5 Minuten. Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz, von Bindfaden filirt, bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und zugleich herausgenommen werden können.

Sächsische Sol-Eier. Man kocht sie in Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen.

Rührei. Man nehme zu jedem Ei 1 Eßlöffel voll Milch oder Wasser, wenig Salz und etwas Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, und fülle das Rührei sogleich in ein bereitstehendes Schüsselchen, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen.

Spiegel-Eier. Eine Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz gekocht, frische Eier, eins nach dem anderen rasch hinein geschlagen, doch müssen sie neben einander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammen hält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt und streut etwas feingestoßenes Salz darüber.

Gebackene Spiegel-Eier. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feinge-

machtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie an.

Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce darüber gegeben.

Eierkäse. 10 bis 12 Eier schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 Quart Milch und Salz so lange über schwachem Feuer, bis es gerinnt, zu heiß darf es nicht werden, und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher in kochendem Wasser hat ausquillen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indeß etwas länger Zeit bis zum Gebrauch, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man die Eiermilch in einen Steintopf gießt, solchen in kochendes Wasser stellt und dieselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis sie gerinnt. Eine angenehme Sauce dazu ist: Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimmt schäumig geschlagen und mit Arrak vermischt. Auch paßt eine kalte Wein- oder Fruchtsauce oder süße Milch dazu.

Dicke saure Milch wird mit geriebenem Schwarz- oder Weißbrod, Zucker und Zimmt bestreut.

Geschlagene saure Milch. Dicke Milch mit der Sahne wird schäumig geschlagen und wie im vorhergehenden Paragraphen angegeben, angerichtet.

Zerrührte Käsemilch (Barkäse, Stippmilch, Dickemilch). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmälig von den wässerigen Theilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, reibt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann frische Milch mit Zucker und Zimmt durch. Sie muß ziemlich dick sein; man streicht sie in einer tiefen Schüssel glatt, giebt Kirschcompot oder Preißelbeeren darüber, oder auch geschlagene saure Sahne.

Speck und Eier. Man nehme zu jedem Ei einen großen Eßlöffel voll Milch, einige Körnchen Salz und zerklopfe sie gehörig. Dann schneide man guten Speck von der Größe eines halben Kartenblattes in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit durch Hineinstechen mit einem Messer verdampft ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereitstehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.

Pfannkuchen von dick gekochtem Reis. ½ Pfund, in Milch mit einem Stückchen Butter, Zimmt oder Citronenschale, ¼ Pfund Rosinen und etwas Salz weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, geriebenes Weißbrod. Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem, oder Löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas feingestoßener Zwieback in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Arme Ritter. Man nehme dazu Weißbrod, schneide die Rinde ab, das Brod in fingerdicke Scheiben. Dann schlage man zu ½ Quart warm gemachter Milch 3 ganze Eier, Zimmt, 1 Eßlöffel voll Zucker mache die Schnitten darin weich, und backe sie in heiß gemachter Butter von außen kroß, inwendig weich und richte sie mit Zucker bestreut zum Compot an.

Reisbrei. Zu ½ Pfund Reis gehören 2¼ Quart mit ⅓ Wasser vermischte Milch. Man lasse ein Stückchen Butter in einem Topfe, der nicht leicht anbrennt, zergehen, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man den Reis mit Zimmt dazu und lasse ihn gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt.

Reis mit Aepfeln. Man nehme hierzu den besten Reis, lasse in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimmt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Aepfel nebst ein Stück Zucker dazu, koche ihn voll-

ends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Zu ½ Pfund Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in 8 Theile geschnittene Aepfel ein gutes Verhältniß.

Reis mit Rosinen. Man gebe zum Reis, wenn er ¼ Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen und lasse ihn weich werden, aber nicht zerkochen.

Zu im Sack. 1½ Pfund Reis, 1 Pfund Rosinen, etwas Salz legt man in ein ganz sauberes, in heißem Wasser stark ausgedrücktes Tuch, bindet das Tuch derartig zu, daß Raum zum Ausquellen bleibt, stellt es mit einem alten Teller darunter und mit reichlich kochendem Wasser bedeckt, auf's Feuer und läßt das Gericht 2 Stunden kochen. Beim Anrichten kann braune Butter und Zucker darüber gegeben und Braten mit Bratensauce oder roher Schinken dazu gegessen werden. Oder auch Sauce von 1 Eßlöffel voll Mehl, hinreichende Milch, 1 Eidotter, 1 Stück Butter, Zucker und etwas Salz. Dies alles wird bis zum Aufkochen gut gerührt; die Sauce darf nur mäßig gebunden sein.

Graupen mit Obst. (Syrupsscheldegerste.) Man rechne auf 3 Personen ½ Pfund Graupen, setzte sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser auf's Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weich und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Wenn die Graupen halb gar sind, thue man das abgekochte Obst hinzu und Syrup und lasse sie gar kochen.

Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze. Man läßt Milch kochen, Buchweizengrütze darin ausquellen, giebt etwas Salz hinzu und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gebe man braune Butter und Zucker darüber.

Speise von Reismehl oder geröntem Griesmehl. 1½ Quart Milch, ½ Quart gemahlener Reis, 2 Unzen Zucker, 4 Eier, etwas ganzer Zimmt und Citronenschale oder einige Tropfen Orangenblüthenwasser. Milch, Zucker und Gewürz werden auf's Feuer gestellt, dann wird der Reis mit einer Messerspitze Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen, und während man stets rührt, 10 Minuten langsam gekocht; dann nimmt man den Topf vom Feuer, giebt die Eidottern unter stetem Rühren langsam hinzu, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise schnell in eine naßgemachte Schüssel.

Tassenreis. ½ Pfund gemahlener Reis, 2 Quart Milch, ganzer Zimmt und Citronenschale, oder einige Pfirsichblätter werden unter stetem Rühren 10 Minuten lang gekocht, in naßgemachte Obertassen gefüllt und kalt umgestürzt in kalter Milch angerichtet.

Gewöhnliche Milchspeise. 1½ Quart Milch, 2 gehäufte Eßlöffel Stärke, eine Wallnuß dick Butter, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, eine kleine halbe Tasse Rosenwasser, oder 4 bittere geriebene Mandeln oder Zimmt. Dies alles wird unter stetem und starkem Rühren durchgekocht und in eine naßgemachte Schale geschüttet. Auch kann man, nachdem die kochende Milch vom Feuer genommen, die Eidotter vorsichtig hinzurühren und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchmischen. Es kann eine Obstsauce dazu gegeben werden.

Reispudding mit Rosinen. ½ Pfund Reis wird in Milch mit ganzem Zimmt und Citronenschale weich gekocht; ¼ Pfund Butter zu Sahne gerieben, 6 Eidottern, 1|5 Pfund Zucker, ¼ Pfund Rosinen und zuletzt der abgekühlte Reis durchgerührt, dann der Schaum der Eier. Darauf wird die Masse in eine Puddingsform gethan und 2½ Stunden gekocht.

Reis-Auflauf. ½ Pfund Reis, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Pfund Zucker, Citronenschale und Zimmt, einige Zwieback, ¼ Pfund gewaschene und ausgesteinte Rosinen und die zum Kochen des Reis erforderliche Milch. Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen und mit kochender Milch auf's Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, giebt Eidottern, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, etwas gestoßenen Zwieback, Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und backt den Auflauf 1 Stunde.

Auflauf von Aepfeln. ½ Pfund Mehl, 2½ Unzen Butter, ⅛ Quart Milch, 2 Eßlöffelvoll Zucker, 6 Eier, Citronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln

und 1½ Theelöffelvoll Salz. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Milch und Mehl hinzu gethan und auf dem Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Die übrige Butter wird mit Eidottern in Zucker und Salz gerührt und die abgekühlte Masse durchgerührt. Davon gebe man den vierten Theil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Theile geschnittene mürbe säuerliche Aepfel darüber hin, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf 1¼ Stunde.

Aepfel-Auflauf. Man nimmt zwei Suppentellervoll steifes Aepfelmus, vermengt es mit 1½ Pfund altem geriebenem Weißbrod, ¼ Pfund zergangener Butter, 8 Eidottern, Zucker und Zimmt, rührt den Schaum der Eier durch und backt den Auflauf.

Reisauflauf mit Aepfeln. Es wird eine Lage Reis, welcher in Milch mit einem Stückchen Zimmt, etwas Zucker und Salz dick gekocht ist, in eine Form gebracht, eine Lage gekochtes Aepfelmus darüber gestrichen, mit Reis bedeckt, mit Zucker und feingestoßenem Zwieback bestreut und etwa 1 Stunde gebacken.

Speisen von frischen und getrockneten Früchten.

Aepfelschnitten mit Korinthen. Die Aepfel werden in 4 Theile, dann in Scheiben geschnitten, mit gut gewaschenen Korinthen, Zucker, Zimmt und Citronensaft weich gekocht. Sie werden mit dem dicklichen Saft angerichtet.

Aepfelmus. Je feiner die Aepfel, desto besser wird das Compot. Man schäle und schneide sie in 4 Theile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Aepfelmus möglichst fein.

Süße Aepfel. Man setze die Aepfel, nachdem sie geschält, in 4 Theile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anissamen, einem Stückchen Butter und nach Verhältniß ½—1 Tasse Essig auf's Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelleres Weichwerden und benimmt den Aepfeln das Weichliche.

Süßäpfelbrei. Süße geschälte Aepfel werden mit Wasser, einem Stückchen Butter und Anissamen gekocht; ehe sie ganz weich geworden, thut man einige saure Aepfel hinzu, oder es wird den süßen Aepfeln sogleich etwas Essig zugesetzt. Nachdem sie völlig weich geworden, fügt man etwas geriebenes Schwarzbrod und nach Verhältniß auch 1—2 Eßlöffel Mehl, mit Milch angerührt, und Salz dazu, läßt den Brei unter stetem Rühren gut durchkochen und richtet ihn zu Pfannkuchen an.

Ausgesteinte Kirschen. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einer Gänsepule. Dann zerstoße man einige Steine, koche sie ½ Stunde mit etwas Wasser, Zimmt und einigen Nelken, schütte es auf ein Sieb, setze die Flüssigkeit mit auf's Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Man mache den Saft mit etwas Stärke sämig.

Johannisbeeren. Diese werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, bis die Beeren weich geworden sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Compot gegeben.

Frische Wald-Erdbeeren. Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Serviren wo nöthig abgespült, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut und etwas Wasser darüber gegeben, womit man sie eine Stunde zugedeckt stehen läßt. Durch Uebergießen von Wein verlieren die Erdbeeren ihr Aroma.

Himbeeren. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer entfernt und wie Johannisbeeren gekocht.

Unreife Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüthen davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit Zucker und Zimmt zum Kochen, thut einen kleinen Theil der Beeren hinein, nimmt solche sobald sie weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel heraus, da die Beeren leicht zerkochen, thut

wieder neue hinein und fährt so fort. Dann läßt man den Saft so viel als nöthig einkochen und füllt ihn über das Compot. Man kann sie, um ihnen die Säure zu nehmen vorher mit kochendem Wasser übergießen und eine Weile darin lassen.

Reife Stachelbeeren. Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüthe entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Darnach rühre man sie durch denselben, bringe das Mus mit Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, während man es öfters durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kartoffelmehl und dicker, süßer Sahne.

Heidelbeeren (Bickbeeren). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmt gekocht, bis sie weich sind. Dann legt man entweder einige Zwieback in eine Schüssel, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren mit Zucker und Zimmt und rührt beim Anrichten einen Löffel voll dicke Sahne oder etwas auf gelöste Stärke durch.

Getrocknete Pflaumen werden sehr langsam gekocht, 2—2½ Stunden. Man wäscht sie, setzt sie gut mit Wasser bedeckt, mit Zucker, Zimmt, Citronenschale auf's Feuer und deckt den Topf fest zu.

Getrocknete Kirschen. Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimmt in reichlicher Brühe langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

Getrocknete saure Aepfel. Sie werden einigemal mit heißem Wasser gewaschen, mit Wasser ganz reichlich bedeckt, auf's Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimmt und Apfelsinenschale langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche, wenn sie dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder giebt etwas aufgelöste Stärke hinzu.

Getrocknete Birnen. Wie Aepfel.

Getrocknete Hagebutten. Man lasse Wasser und Wein, oder Wasser und einige Citronenscheiben mit Zucker und Zimmt heiß werden, schütte die gewaschenen Hagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger kurzer Brühe an.

Salate.

Häringssalat. Von 12 Stück guten Häringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Diese werden ausgenommen, gewaschen und in Milch gelegt, damit das Salz herausziehe, von Haut und Gräten gereinigt und in ganz feine Würfel geschnitten. So viel dies an Portion fein wird, nehme man auch Kartoffeln, die mit der Schale gekocht, abgeschält und kalt geworden sind, eingemachte Gurken, Rothebeete, (doppelte Portion), saure Aepfel, Kalbsbraten, auch etwas gekochten Schinken und 8 bis 12 hartgekochte Eier, von denen man vier Stück zum Verzieren auslegt. Dies alles wird gleich den Häringen in feine Würfel geschnitten. Dann wird dies alles mit einer gut gerührten Sauce von feinem Provenceöl, Weineſſig, etwas Rothwein, Fleischextrakt-Bouillon, Pfeffer, dem etwa noch fehlenden Salz und wenig Senf vermengt. Falls man den Salat am vorhergehenden Tage macht, wodurch derselbe gewinnt, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen und rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch.

Häringssalat. Zu 2 Suppenteller voll Kartoffeln, 2 bis 3 gewässerte Häringe, 2 Untertassen Rothebeete, eben so viel saure Aepfel und Fleisch, alles gehackt, mit Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Salz gut gemischt. Hat man saure Sahne, so gebe man etwas zur Sauce, andernfalls kann der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

Salat von Gartenkresse. Die Kresse kann das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Scheere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Oel, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an. Hierzu ist eine Sauce von Oel, Essig, feingeriebenen gekochten Eidottern, Senf und Zucker auch sehr beliebt.

Kopfsalat. Nach dem Verlesen, Spülen, Ausschwenken, nehme man zur Sauce für 6 Personen, wenn der Salat gut sein soll, die Dotter von 2 hartgekochten Eiern, 4 Eßlöffelvoll Provenceöl, wenig Salz und Essig, auch etwas Senf und Pfeffer, einige Salatkräuter, als: feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Borrage u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffelvoll dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Oel weniger nehmen. Oder wenn man eine süße Salatsauce liebt, nehme man in kleine Würfel geschnittenen ausgebratenen Speck, schwitze Mehl darin gelb, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer sämigen Sauce, gebe Essig, Syrup, Salz, Pfeffer hinzu, daß sie einen süßsäuerlichen, pikanten Geschmack erhält, und gieße sie über den vorgerichteten Salat.

Kopfsalat. Nach dem der Salat vorgerichtet, nehme man für einige Personen 3 Eßlöffel feines Baumöl, mische dies mit Salat, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, menge unter diesen wenig Salz, auch nach Belieben etwas Pfeffer, und gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.

Gurkensalat. Wenn die Gurken geschält und in dünne Scheiben geschnitten oder gehobelt sind, werden sie mit Salz durchstreut und eine Stunde hingestellt; dann wird Oel und Essig gemischt, die gut ausgedrückten Gurken hineingethan, gut durchgerührt und mit Pfeffer bestreut. Einige lieben einen Zusatz von saurer Sahne. Oft sind die Gurken bitter, dies Bittere befindet sich nur in der Spitze der Gurke und wird bei dem Schälen derselben mitgetheilt. Man schneide daher ein gutes Stück ab und schäle immer vom Stengel nach der abgeschnittenen Seite.

Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

Rother gemischter Salat. Man nimmt dazu einen Theil in der Schale weichgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, einen Theil in Scheiben geschnittene Rothebeete und einen Theil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschabten rothen Kohl. Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Oel, Essig, der Brühe von Rothebeeten, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

Rother Salat. Rother Kohl wird fein geschabt, mit Oel durchmengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt.

Gemischter Wintersalat. 3 Theile in der Schale weich gekochte Kartoffeln, 1 Theil saure Aepfel, 1 Theil Rothebeete, 1 Theil eingemachte Gurken. Dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von Oel, saurer Sahne, Essig, Pfeffer und Salz durchgemengt.

Selleriesalat. Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salatschüssel mit Selleriebläthchen garnirt.

Porreesalat wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, soweit derselbe weiß ist, in zwei Finger breite Stücke.

Schweizersalat. 1 Theil Rothebeete, 1 Theil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1 bis 2 Theile grüner Kornsalat werden mit so viel Oel als Essig, mit Pfeffer und Salz unter einander gemischt.

Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit reichlich Oel, und wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch wohl mit etwas Essig unter einander gemischt.

Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

Saucen.

Speksauce zu Kartoffeln und Salat. Man schneidet Speck in Würfel, macht ihn auf nicht zu starkem Feuer bei mehrmaligem Umrühren gelb, rührt nach Verhältniß das nöthige Mehl ebenfalls etwas gelblich, schüttet unter stetem Rühren

nach und nach kochendes Wasser hinzu und würzt die Sauce mit Salz, Essig und etwas Pfeffer. Dieselbe muß recht gebunden sein und einen angenehm, stark, säuerlichen Geschmack haben.

Zwiebelsauce für Kartoffeln. Man kann hierzu Speck oder Schmalz anwenden. Ersteres wird gelb, letzteres heiß gemacht. Ist dieses geschehen, so läßt man unter stetem Rühren das nöthige Mehl darin gelb werden, giebt in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln hinzu; rührt die Sauce mit kochendem Wasser sämig und giebt Salz und Essig nach Geschmack hinzu.

Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten und langsam gelb gebraten, und recht viel geschnittene Zwiebeln darin braun gebraten, dann Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce gut durchgekocht.

Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. In Würfel geschnittener Speck wird langsam ausgelassen, oder Butter heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt und kochendes Wasser hinzu gerührt. Dann werden geschnittene Zwiebeln darin weich gekocht und zuletzt Salz, etwas Pfeffer und Essig hinzu gefügt.

Speksauce zum Salat. In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 3 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4—5 Löffel Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer recht gebundenen Sauce gekocht. Diese Sauce muß, bevor man den Salat damit anrichtet, ganz erkaltet sein.

Kalte Salatsauce von saurer Milch. Es wird ganz dick gewordene Milch nebst der dicken Sahne, tüchtig geschlagen, dann etwas Essig, Salz nebst fein geschnittenen Zwiebeln durchgerührt, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln damit angemengt und dann der stark ausgedrückte Salat leicht durchgemischt.

Salatsauce von Oel und Essig. Man zerrühre einige Kartoffeln so fein als möglich und mische sie mit Oel und Essig, klein geschnittenen Zwiebeln, Milch und Salz zu einer gebundenen Sauce.

Salatsauce von saurer Milch mit Zucker. Ganze dicke Milch mit der Sahne wird tüchtig geschlagen, Zucker und etwas Essig hinzu gethan, wieder geschlagen und über grünen Salat gegossen.

Saure Eiersauce mit Milch zu Salatböhnchen. Es werden 3 Eidotter nebst 2 Theelöffel Mehl mit ½ Quart frischer Milch angerührt, frische Butter, Muskatnuß und so viel Essig dazu gegeben, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack erhält, und über Feuer bis vor dem Kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen.

Saure Eiersauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln. Man nimmt kaltes Wasser, ¼ Quart mit Essig vermischt. Hiermit rührt man 3 Eidotter und 1 Theelöffel Mehl an, giebt reichlich ½ Ei dick Butter, auch Muskatnuß, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen bis vor's Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch eben so viel rohe Butter stückweise hinzufügt.

Rohe Meerrettigsauce mit Sahne. Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und ½ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische so viel Meerrettig, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch gegeben.

Auf andere Art. Man rühre 1—2 frische rohe Eidotter mit Essig, Oel, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettig durch. Vorzüglich zu Fisch passend.

Sauce zu kaltem Fleisch. Man nimmt einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, giebt einige Löffel feines Oel unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann fügt man Essig, feingehackten Dragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce über kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat, auch zu Kartoffeln. Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Oel dazu kommt, weil Oel und Eidotter sich schwer verbinden.

Sauce zu Sülze und zu kaltem Fleisch. Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Oel, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz. Man zerrühre die Eidotter mit etwas Essig und gebe unter stetem Rühren die übrigen Theile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

Sauce zu Sülze. Geriebene saure Aepfel mit Senf, feinem Oel, Essig, Zucker und einigen Körnchen Salz gut gerührt.

Gerührte Buttersauce besonders zu Seefischen. Man stellt frische ausgewaschene Butter zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, giebt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten.

Butter zu Fisch und Kartoffeln. Es darf diese nur zergehen und heiß werden, nicht kochen. Oder: Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie schwach gesalzen, mit einem Theil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum Kochen gebracht, die andere Hälfte der Butter hinzu gegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

Senfsauce zu Fisch. Ein Stück Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser halb Wasser, werden mit 1—2 Theelöffel Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht, mit 1 Eidotter und einem Stück roher Buttter abgerührt.

Senfsauce zu Fisch und Kartoffeln, auch über Eier anzurichten. Man lasse eine Wallnuß dick Nierenfett schmelzen, rühre einen gestrichenen Eßlöffel Mehl und darnach so viel kochendes Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce werde, und lasse sie mit etwas Salz einige Minuten kochen. Dann werde sie vom Feuer genommen, ein Ei dick Butter und einige Eßlöffel Senf durchgerührt.

Senfsauce zu Suppenfleisch. 1 kleiner Theelöffel voll Mehl, 2 Eidotter 1 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Senf, 1½ Tasse Wasser, Essig nach Geschmack und ein Stich Butter. Dies wird unter beständigem Rühren eben durchgekocht. Man kann auch einige abgeschälte, feingeschnittene Gurken hinzugeben.

Gekochte Meerrettigsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettig wird gerieben. Unterdeß wird Fleischbrühe mit etwas Essig, Muskat, Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und der Meerrettig durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man giebt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchfleisch.

Petersiliensauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch über Kartoffeln anzurichten. Feines Nierenfett und Mehl werden zusammen geschwitzt, Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein Stück frische Butter, feingehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durchgerührt.

Rosinensauce. Man lasse feines Nierenfett heiß werden, mache darin eine fein geschnittene Zwiebel und Mehl bräunlich, rühre solches mit kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und rühre etwas Zucker oder Syrup durch.

Weiße Sauce. Man lasse einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2 bis 3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatblüthe, einige Citronenscheiben und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

Sauce zu Kalbskopf. Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, rührt dies mit Kalbfleischbrühe und kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce und läßt sie mit 2 Möhren, Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Citronenschale ½ Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Citronenscheiben, ein Stück Butter, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt dann einen kleinen Theelöffel Fleischextrakt, 1 Pint Wein oder etwas Soja durch.

Stockfischsauce. Man bringe Wasser, für jede Person eine reichliche Obertasse nebst einem Stück guten Nierenfetts zum Kochen, verrühre so viel feines Mehl mit Wasser hinzu, als zu einer gebundenen Sauce nöthig ist und lasse sie mit dem nöthigen Salz gut durchkochen. Dann nehme man die Sauce vom Feuer, rühre Butter theilweise durch, und wenn sie geschmolzen ist, hinreichend Senf.

Geschlagene Sahne zu Eierkäse. Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schäumig geschlagen.

Fleischspeisen.

Rinderbraten (Roast-beef). Das Rippenstück, worunter der Mürbebraten liegt, oder das Schwanzstück eines im Sommer vor 2 bis 3, im Winter vor 8 bis 10 Tagen geschlachteten Ochsen, eignet sich am besten dazu. Man lasse zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide es in kleine Würfel, lasse es in einer Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das mit etwas fein gemachtem Salz bestreute, tüchtig geklopfte Roastbeef (den Mürbebraten nach oben) hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zurröste, und lasse es unter fleißigem Begießen demnächst etwas langsamer braten, ohne es umzulegen, viel weniger hinein zu stechen, wobei oft eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen wird. Das Fett muß hell bleiben und die Sauce einen feinen Geschmack erhalten; man macht sie mit saurem Rahm oder Mehl sämig.

Schmorbraten. Ein Stück Rindfleisch aus der Kluft, oder ein Schwanzstück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Mehl umgewendet. Nun macht man frisches Nierenfett in einem Topfe recht heiß, legt das Fleisch hinein und schiebt es auf starkem Feuer hin und her, ohne hinein zu stechen, bis es rund umher braun ist. Dann wird so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, und solches, schnell fest zugedeckt, langsam geschmort, nach Verlauf von 1 Stunde umgedreht, Citronen, gewürfelte saure Gurken und Lorbeerblätter dazu gegeben, und langsam weich geschmort, welches gewöhnlich 2 Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtentheils von der Sauce, rührt, wenn sie zu dicklich wäre, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Stärke, giebt einige Löffel von dieser sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu.

Sauerbraten. Zu einem Sauerbraten eignet sich ein gutes festes Schwanzstück, ein Stück aus der Mitte des Binnerspaltes; auch ist das etwas dunkel aussehende Zungenstück sehr milde. Man lege es 3 bis 4 Tage in Essig; der Braten wird viel milder und wohlschmeckender, wenn man den Essig mit dem Gewürz aufkocht und kochend über das abgespülte Fleisch gießt. Bei sehr scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Vor der Zubereitung wird der Braten, damit er etwas saftiger werde, auf folgende Weise gespickt: Man schneide halbfingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälze sie in gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts in's Fleisch, schiebe die Streifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf kein Braten scharf gesalzen werden, viel Salz macht ihn zähe. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe viel gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen oder gieße sie ab, lasse das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fette öfters hin- und herschiebt und umwendet. Darnach streue man Mehl in das Fett, lasse es bräunen, gieße dann schnell so viel brausend kochendes Wasser seitswärts hinzu als nöthig ist, das Fleisch kaum zur Hälfte zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 5 bis 6 Pfund zwei kleine gelbe Möhren, 3 bis 4 größere Zwiebeln und ein Stückchen Schwarzbrodrinde, mache den Topf fest zu, und lasse den Braten bei einmaligem Umwenden etwa 2 Stunden langsam aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne in's Fleisch zu stechen, solches aufheben und nöthigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne, in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr angenehm.

Sauerbraten auf andere Art. Das Fleisch wird statt mit Essig, mit frischer saurer Milch bedeckt. Wünscht man dasselbe etwa 8 Tage aufzubewahren, so ist es gut, im Sommer alle 2 Tage die Milch zu erneuern. Beim Gebrauch wird der Braten geklopft, mit Salz eingerieben, in Butter oder Nierenfett braun gemacht, so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, als zum Garwerden erforderlich ist, ein Stückchen Zucker hinzugefügt, der Braten fest zugedeckt und bei mäßigem Feuer weich geschmort, wobei derselbe einmal umgelegt wird. Die Sauce erhält durch längeres Kochen schon etwas Sämigkeit, doch kann man noch etwas Mehl durchrühren.

Beefsteak. Es giebt zweierlei Beefsteak, gar gebratenes und solches, das inwendig noch roh ist. Mürbes Rindfleisch (ein Stück vom Mürbebraten oder aus der Kluft) werde in daumendicke Scheiben geschnitten, alles Häutige, Sehnen und Fett entfernt, mit einem Fleischklopfer tüchtig geklopft, Salz und Pfeffer mit einem Messer eingehackt. Dann wird das Fleisch wieder zusammengedrückt, damit es nicht zu dünn ist; in einer eisernen Pfanne frische Butter braun gemacht und das Beefsteak auf lebhaftem Feuer 1 Minute rasch gebraten, dann umgewendet, mit vorher in Butter braun gemachten Zwiebeln belegt, noch ½ Minute gebraten und heraus genommen. Nun wird ein wenig Wasser in die Pfanne gegossen, die Sauce gerührt und über das Beefsteak gegossen.

Beefsteak. Man nehme nur das Filet, wenn dasselbe schon ein paar Tage in der Luft gehangen hat. Es wird gehäutet, in zollbicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit dem flachen Hackemesser etwas dünner geklopft, schön gerundet und dann in klar gekochte Butter getaucht. Wenn man sie braten will, läßt man in der Pfanne etwas Butter gelb werden, legt das Beefsteak hinein, setzt die offene Pfanne auf ein ziemlich starkes Feuer, streut Salz und Pfeffer darüber, wendet es, ohne hineinzustechen, öfters um, damit der Saft nicht heraus läuft. In 4—5 Minuten ist es gut, was daran zu erkennen ist, wenn es sich mit dem flachen Messer fest anfühlt; alsdann wird es angerichtet und die heiße Butter darüber gegossen. Das Beefsteak wird häufig mit Spiegeleiern gegeben; es kommt dann auf jedes 1 Ei, welches nach Belieben vorher rings umher glatt geschnitten wird. Nimmt man Fleisch aus der Kluft, so ist es nöthig, nachdem das Stück gut geklopft und in Scheiben geschnitten ist, die Scheiben auf beiden Seiten nochmals langsam zu klopfen und sie dann wieder zusammen zu drücken. Zu Beefsteak kann man zu 1 Pfund Fleisch, wenn die Butter nicht salzig ist ½ Unze Salz und 1|15 Unze Pfeffer rechnen, doch hüte man sich, es längere Zeit vor dem Gebrauche zu salzen, da es dadurch zähe wird. Werden Zwiebeln zu dem Beefsteak gewünscht, so wird es in Scheiben oder Würfel geschnitten, am besten in einem aparten Blechtöpfchen unter stetem Rühren in Butter weich geschmort und nach Belieben apart zu dem Beefsteak gegeben oder darüber gegossen.

Gutes Beefsteak von gehacktem Fleisch. Man nimmt 1 Pfund mageres Rindfleisch und 2½ Unzen festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden, hackt beides fein, formt davon 4 bis 5 runde fingerdicke Stücke und bestreut erst dann, wenn es gebraten werden soll, beide Seiten mit etwas Pfeffer und dem nöthigen Salz. Dann macht man in einer Pfanne Butter oder halb Butter halb Fett, kochend heiß, legt die Stücke hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Dann richtet man sie schnell auf ein Schüsselchen an, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und giebt sie dazu.

Spanisch-Fricco. Es wird von gutem Rindfleisch, von magerem Schweinefleisch, auch von jungem Hammelfleisch gemacht; besonders gut ist Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Theilen. 2 Pfund Fleisch ist hinreichend für 6 bis 8 Personen. Es wird das Stück geklopft, und dann in kleine, aber nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Zugleich schält man gute Kartoffeln, wäscht und spült sie ganz rein, schneidet sie in dünne Scheiben und nimmt etwa 2 Suppenteller voll, die nach dem Schneiden nicht wieder abgespült werden, um die Sauce durch das darin enthaltene Mehl etwas sämig zu machen. Auch gehören zu dieser Portion 2 Unter-

tassen Zwiebelscheiben. Man nimmt nun eine Puddingsform, legt Kartoffeln und Fleisch lagenweise hinein, streut über jede Schicht einige Pfeffer- und Nelkenpfefferkörner, ein Lorbeerblatt und das nöthige Salz; auf eine jede Schicht Kartoffeln, mit welcher man den Anfang und den Schluß macht, legt man kleine Stückchen Butter, giebt zuletzt 3 bis 4 Eßlöffelvoll dicke saure Sahne, ein wenig zerrührt, darüber hin, verschließt die Form gut, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie 1½ Stunde ununterbrochen kochen.

Fricadelle von frischem Fleisch. Dieselbe wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Theil Rind-, 1 Theil Kalb- und 1 Theil durchwachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu 1½ Pfund Fleisch ¼ Pfund Butter nimmt. Man giebt dazu 4 ganze Eier, Salz nach Geschmack, Muskatnuß, 2½ Unzen geriebenes Weißbrod und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird unter einander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht und mit Zwieback bestreut. Dann legt man die Fricadelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser an die Sauce, auch einige Eßlöffel voll dicke Sahne und läßt sie ¾ bis 1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst ½ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme, umgewandt wird sie nicht.

Kleine Fricadellen. Von derselben Masse, wie im vorigen Paragraphen angegeben, werden kleine Bälle gemacht und in Butter gebraten.

Fricadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Man nehme hierzu Ueberreste von Fleisch, hacke sie mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrod, nebst Braten- oder übriggebliebener Fleischbrühe. Dann mache man hiervon eidicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestoßenen Kruften des Weißbrodes und brate sie in Butter gelb.

Fricadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Fleischreste von garem Rind- oder Kalbfleisch werden ganz fein gehackt, einige Eigelb, einige Eßlöffel voll dicke saure Sahne, geriebener Zwieback und das noch fehlende Salz hinzugegeben und in einer Küchenpfanne in heißer Butter in länglichen eidicken Kügelchen gebraten.

Grilladen von Suppenfleisch. Uebrig gebliebenes Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

Hachee. Man kocht ein etwas fettes Stückchen Rindfleisch in kurzer Brühe weich, und hackt es recht fein. Zugleich brüht man zu 1½ Pfund Fleisch, ¼ Pfund Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleisch-Bouillon weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es recht heiß an.

Statt Reis kann man auch gute, frische Hafergrütze, in Wasser abgeklößt, mit Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. So ist auch altes geriebenes Weißbrod mit Bouillon sehr gut und um so mehr dann zu empfehlen, wenn man die Bouillon größtentheils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Hachee ist besonders zu Aepfelmus ein recht angenehmes Gericht.

Hachee von übriggebliebenem Suppenfleisch oder Braten. Das Fleisch wird ebenfalls recht fein gehackt, Reis oder Hafergrütze in Wasser mit einem Stückchen Butter oder gutem Fett und Salz weich und dick gekocht, reichlich halb Butter, halb gutes Nierenfett dunkelgelb gemacht, auch übriggebliebene Bratensauce ist besonders gut darin, das Fleisch darin eine kleine Weile gerührt, dann mit dem Reis und oben bemerktem Gewürz durchgeschmort.

Suppenfleisch mit Zwiebeln. (Uebriggebliebenes.) Man schneidet dasselbe mit dem Fett in dicke Scheiben, löst das nöthige Salz in etwas Wasser auf, vertheilt es über das Fleisch und wende solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdeß läßt man Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, giebt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und macht sie gelb. Dann legt man das Fleisch

darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und vertheilt sie kochend über das Fleisch.

Suppenfleisch mit Aepfeln geschmort. (Uebriggebliebenes.) Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das Uebrige darauf, streut etwas Salz und einige Nelken darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdeß schält man saure Aepfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Aepfel gar werden und richtet ersteres, ohne es anzurühren an.

Desgleichen in Rosinensauce. Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie im Abschnitt Saucen angegeben ist, dann wird gutes saftiges Suppenfleisch in kleine Scheiben geschnitten und ¼ Stunde langsam darin geschmort.

Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie Mehl, giebt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und etwas geschälte, in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren, dieselbe muß recht sämig sein.

Saure Rollen zu braten. (S. Abschnitt: Einschlachten.) Es werden diese in fingerdicke Scheiben geschnitten, — wenn man sie besonders gut zu machen wünscht, in Ei und Zwieback umgedreht, in einer Pfanne in heißgemachter Butter oder heißem Nierenfett nebst einigen Aepfelscheiben gelb gebraten, jedoch müssen erstere recht saftig erhalten werden.

Auf andere Art. Man legt die Scheiben in die heißgemachte Butter, giebt auf jede Scheibe 1 Löffel voll guten Pfannkuchenteig, backt sie auf beiden Seiten gelb und giebt gebratene Aepfelscheiben dazu.

Frische Rindfleischwurst zu braten. Da bei dem Braten der Darm sehr leicht reißt, so ist es gut, die Wurst ½ Stunde in heißes Wasser zu legen. Dann rühre man Butter in der Pfanne braun, lege die Wurst in eine sehr heiß gemachte Schüssel und gieße die Butter darüber.

Pökelfleisch zu kochen. Ist das Fleisch mit Salz eingepökelt, so lege man es eine Nacht oder einige Stunden in Wasser, setze es mit kaltem Wasser bedeckt auf's Feuer und lasse es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einer zusammengesetzten Pökel gelegen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz auf's Feuer gebracht und dafür gesorgt, daß es weder aus dem Kochen komme, noch zu lange kocht, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhütet.

Rauchfleisch zu kochen. Dasselbe wird Abends vorher gut abgewaschen, was am besten mittelst eines reinen Handbesens und einer Handvoll Weizenkleie geschieht, eine Nacht in Wasser eingeweicht, am anderen Tage nochmals abgespült, mit kochendem Wasser bedeckt auf's Feuer gebracht und langsam 3—4 Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dem Garsein kann man es fest zugedeckt noch ½ Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder und saftiger wird.

Geräucherte Zunge. Die Zunge wird Tag und Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch gekocht, zwischen zwei Brettchen mit einen Stein beschwert, kalt geworden, die Haut davon abgezogen und bis zum Gebrauch in der Brühe, worin sie gekocht ist, aufbewahrt. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form.

Kalbsbraten. Vorab werde das Bein im Gelenk so wie auch ein Stück von der Rippe abgeschnitten und davon eine Suppe mit Reis gekocht. Die übrigen Rippen werden eingeknickt. Dann lasse man Speckwürfel oder halb Schmalz, halb Nierenfett ganz heiß werden, lege die mit etwas Salz eingeriebene Kalbskeule hinein, gieße ein paar Tassen kochendes Wasser hinzu und lasse den Braten bei ziemlich starker Hitze und öfterem Begießen gar und recht gelb werden, man kann hierbei auf 1½

Stunde rechnen. Dann rühre man 2 Eßlöffel Mehl in der Bratenpfanne gelb, mit Wasser alles braun Angesetzte los und die Sauce sämig, füge das nöthige Salz hinzu und lasse sie gut aufkochen.

Kalbfleischfricassee. Das Fleisch wird mit nicht zu viel kochendem Wasser und Salz auf's Feuer gesetzt, ausgeschäumt, ein Stück Butter hinzugegeben, und nachdem es ¾ Stunde gekocht hat, recht feingestoßener Zwieback, in Butter gelb gemacht, und gestoßene Muskatblüthe hinzugefügt. Beim Anrichten giebt man nach Belieben ein Glas Wein an die Sauce und rührt solche mit 1—2 Eidottern ab. Die Sauce zu allen Fricassees muß gebunden und kräftig sein.

Kalbfleischfricassee auf andere Art. Eine fein gehackte Zwiebel wird in Butter gelblich geschwitzt, das in Stücke geschnittene Kalbfleisch abgewaschen, eine Weile darin geschmort, zur Hälfte mit kochendem Wasser bedeckt, Salz, etwas ganzer Pfeffer, wenig Citronenscheiben ohne Kerne dazu gethan, und langsam gar, aber nicht zu weich gekocht. Zum Sämigmachen der Brühe knetet man Butter mit Mehl, formt dies zu Kügelchen und läßt sie in der Brühe zerkochen, und rührt das Fricassee mit Ei ab.

Kalbskopf. Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, giebt Salz dazu, schäumt und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2 Stunden dauert. Dann schneidet man das Fleisch ab, die Zunge in Scheiben, und brät es mit geschnittenen Zwiebeln in Butter gelblich, bestreut es mit etwas Mehl, giebt von der Brühe dazu und etwas Essig, richtet es in der Brühe an und streut klaren Pfeffer darüber.

Braunes Kalbskopf-Ragout. Man kocht einen Kalbskopf, das Herz und auch die Lunge recht weich, und schneidet dies alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, giebt 2 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es so lange, bis es gleichfalls bräunlich ist, füllt von der Brühe, worin der Kopf gekocht ist, dazu giebt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Syrup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

Kalbs-Cotelettes. Man nimmt ein Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und Sehnen ab und theilt es so, daß jedes Stück eine Rippe erhält, löst davon das Fleisch bis zur Cotelette ab, klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, von der Dicke eines Fingers, streut etwas feines Salz und Pfeffer darüber, tunkt jede Cotelette in Ei, wälzt sie in geriebenem Weißbrod legt sie in kochende Butter. Man läßt sie ungefähr 10 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt.

Cotelettes auf andere Art, auch Escalopps genannt. Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch möglichst fein gehackt, in gleiche Theile von der Größe wie Cotelettes geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Cotelettes in geschlagenen Eiern und Muskatnuß umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback bestreut, in gelb gewordene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden etwa 10 bis 15 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr roth ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

Gestovte Leber. Die Kalbsleber muß ganz frisch gebraucht werden, da sie schon nach einem heißen Tage der Gesundheit nachtheilig ist. Man wasche die Leber, ziehe die Haut davon ab und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hinein gedrückt. Darnach läßt man Butter gelb werden und die Leber fest zugedeckt ¼ Stunde darin schmoren, dann bedeckt man sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, giebt einen halben

Teller voll feingeschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, geriebenes Weißbrod, einen Löffel voll Birnmus, Syrup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rothwein. Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens ½ Stunde.

Kleine Fricadellen von kaltem Kalbsbraten. Man hackt gebratenes Kalbfleisch fein; läßt Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, Muskat und Salz. Darnach werden von dieser Masse längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Zwieback umgedreht und in Butter gebraten.

Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen. Man schneide Kalbsbraten in kleine Würfel, lasse Butter gelb werden, etwas geriebenes Weißbrod oder Mehl darin gelb schwitzen, gebe Bouillon oder Wasser, Bratenbrühe, etwas Citronenschale, Muskatblüthe und Salz nebst Rosinen hinzu, lasse sie in kurzer Brühe weich kochen und den Braten nur darin heiß werden.

Ragout von übriggebliebenem Kalbfleisch. Fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelb geschwitzt, Mehl darin gebräunt und hinzu gegeben: einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Pfeffer und Salz. Dann wird der in passende Stücke geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht.

Kalbsbraten-Ragout (Bielefelder). Butter oder Bratenfett wird mit geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht und Mehl darin gebräunt. Dann kommt hinzu: etwas Wasser, Essig, Lorbeerblätter, Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten; die Knochen, ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen.

Hammelbraten. Die Hammelkeule wird gut geklopft, enthäutet, das Fett abgelöst, gespickt, mit Nelken und Nelkenpfeffer eingerieben, in Speck und Butter gelb gemacht, dann etwas Salz darüber gestreut, kaltes Wasser dazu gegossen, zur Zeit ein Eßlöffel voll, bis es zur Sauce genug ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gießt man etwas saure Sahne daran und läßt die Sauce etwas einbraten. Man kann den Braten auch einige Tage in Essig legen und statt mit Speck mit Zwiebeln spicken.

Lammbraten. Ein Hintervierte1 wird gewaschen, abgetrocknet, mit Nelkenpfeffer und Salz eingerieben, mit viel Butter, etwa eine Stunde gebraten.

Hammelcotelettes. Es wird alles Fett entfernt; weiter, wie Kalbscotelettes. Sollen sie auf dem Rost gebraten werden, so werden sie in zerlassene Butter getaucht, in gestoßenem Zwieback gewälzt, auf jeder Seite 4 Minuten gebraten und so rasch wie möglich zu Tisch gebracht.

Hammelfleisch Fricassee. Man schneide das Fleisch in Stücke, setze es mit Wasser und Salz auf's Feuer, gebe eine Stunde später 2—3 mit je einer Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, hinein, und lasse das Fricassee etwa 2 Stunden langsam kochen, fülle das Fett ab, brate mit Butter einen Löffel voll Mehl gelblich, rühre es dazu, lasse das Ganze noch etwa 10 Minuten langsam kochen und richte es an.

Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln und Thymian gewürzt. Ist das Fleisch halb weich gekocht, dann wird das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingethan und ferner gekocht.

Grilladen von Hammelfleisch. Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz, Nelkenpfeffer und Kräuterpulver umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

Einen ganzen Schinken zu braten. Man lege denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde, gieße Essig, welcher mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Dragon, Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern aufgekocht ist, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn täglich umlegen und begießen

muß. Beim Gebrauch bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und Wasser auf's Feuer und lasse ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, lege ein Stück in die Bratpfanne, streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit Muskatnuß vermengt, recht dick darüber und brate ihn unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine habe Tasse voll, hinzufügt. Unterdeß muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nehme man das Fett zum Theil von der Sauce, streue Mehl hinein, rühre es einige Minuten, verlängere die Sauce so viel als nöthig und schneide einige Citronenscheiben hinein. Man kann zum Garwerden eines ganzen Schinkens auf drei Stunden rechnen.

Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vortheilhaft. Am besten ist solches von einem jungen Schweine nach der Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettlage bedeckt ist. Zum Braten ist Nierenfett sehr gut. Die Zubereitung kann auf zweierlei Art, und erstere sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Damit das Stück Fleisch mehr vom Salz durchdrungen werde, reibe man es nach dem Abwaschen am vorigen Abend mit Salz und Pfeffer ein, was jedoch nur bei Schweinefleisch geschehen darf; ein Rindsbraten würde dadurch zähe werden. Man lasse nun in einem passenden eisernen Topfe Fett heiß werden, lege den Braten hinein und lasse ihn, fest zugedeckt unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, indem man zuweilen etwas kochendes Wasser dazu gießt, wobei man, wäre das Stück 3—5 Pfund, 2—2½ Stunden rechnen kann. Beim Anrichten auf eine heiße Schüssel wird die Sauce abgefettet, ein Eßlöffel Mehl eine Weile darin gelbbraun gemacht und mit kochendem Wasser zu einer sämigen Sauce gerührt, wobei ein gehöriges Zusammenrühren, damit alles sich angesetzte Braune derselben zu Gute komme, zu empfehlen ist.

Geräucherten Schinken zu kochen. Ganz vorzüglich wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, Morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am andern Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerkocht. Man läßt ihn 3 Stunden kochen und eine halbe Stunde in der Brühe nachweichen.

Schinkenschnittchen. Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, etwas gestoßenen Zwieback und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdeß werden Weißbrodschnittchen in Milch und Eiern eingeweicht, mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback gewälzt und in Butter gelb gebacken.

Geräucherter Schweinskopf. Dieser wird eine Nacht mit Wasser bedeckt und langsam die fleischige Seite nach unten 3 Stunden gekocht.

Bällchen von Schweinefleisch. (Luccaaugen.) Hierzu nimmt man durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, etwas gehackte Schalotten, etwas geriebenes Weißbrod und ein wenig Sahne. Dies wird untereinander gemischt, mit der Hand zu kleinen Bällchen gerollt, mit Zwieback bestreut und in Butter gebraten.

Schweins-Cotelettes. Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Dieselben werden zubereitet wie Kalbs-Cotelettes.

Gänsebraten. Hat man die Gans zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Theile geschnittenen Aepfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen oder mit getrockneten abgebrühten Pflaumen vermischen kann. Auch wird dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt, dann näht man die Oeffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne, salzt sie, giebt Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Die Gans muß recht kroß, gelbbräunlich gebraten werden und die Sauce ebenfalls eine hellbraune Farbe erhalten. Beim

Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce fertig, indem man das überflüssige Fett abnimmt, etwas Mehl bräunt und soviel von der Brühe dazu giebt, als man gebraucht.

Gänseschwarz auf westfälische Art. Man nimmt hierzu das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Leber, Herz, Lunge, Magen und Beine, letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das Uebrige ebenfalls getheilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit Wasser und Salz abgeschäumt, und mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, und giebt solches, mit der Brühe angerührt, auch Essig, ein Stück Zucker oder so viel gutes Birnkraut dazu, daß die Sauce einen süßsäuerlichen Geschmack erhält. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt.

Gänseklein mit schwarzer Brühe auf mecklenburgische Art. Oben genanntes Gänsefleisch wird, wenn es nicht hinreicht, mit in Stückchen geschnittenem Schweinefleisch in Wasser und Salz abgeschäumt und in kurzer Brühe gar gekocht. Dann werden geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, aus welchen das Kerngehäuse entfernt ist, mit der durchgesiebten Brühe des Fleisches weich gekocht, das mit Essig vermischte Blut, gestoßene Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und etwas Zucker hinzugefügt. Nachdem die Birnen in der dicklichen Brühe einigemal aufgekocht und umgeschwenkt sind, legt man das Fleisch in eine Schüssel und richtet die Birnen mit der Brühe darüber an. Auch kann man Weißbrodklöße in gesalzenem Wasser kochen und zwischen die Birnen legen, was recht schmackhaft ist.

Huhn zu braten. Nachdem das Huhn vorgerichtet ist, streue man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebe ein Stückchen Butter in den Leib, lege es mit guter Butter in den Topf und brate es zugedeckt, anfangs auf langsamem Feuer, bis es weich und gelb geworden ist, was etwa 1½ Stunde erfordert. Das Geflügel darf nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Färbung erhalten. In der letzten halben Stunde kann man etwas dicke, süße Sahne nach und nach hinzugeben, hierbei muß das Feuer dann stärker sein und das Huhn fleißiger begossen werden. Uebrigens sehe man zu, daß auch die Geflügelsauce nicht zu braun werde, sie verliert dadurch das Feine.

Tauben zu braten. Nachdem die Tauben gefüllt sind, (siehe Vorbereitungsregeln), stelle man sie in einem passenden Töpfchen mit fest schließendem Deckel und in reichlich guter Butter und einigen Körnchen Salz (sie können leicht versalzen werden) auf ein mäßiges Feuer, wo sie indeß fortwährend langsam braten, bis sie recht weich geworden sind. Tauben dürfen nur gelb gebraten und die Sauce nicht im mindesten dunkel sein. Man kann zur Sauce etwas Wasser und später etwas Sahne gießen.

Hühner in Reis. Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem reichlichen Stück Butter gar gekocht. Unterdeß brüht man Reis ab, füllt die Hühnerbrühe nach und nach hinzu und kocht ihn weich, aber nicht breiig. Eine halbe Stunde vorher giebt man nach Gefallen gut gewaschene Rosinen zum Reis und gießt die etwa noch übrig gebliebene Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit beliebigen Klößchen garnirt.

Ente zu braten. Dieselbe kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder: in 4 Theile geschnittene Aepfel und Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Leber und den abgezogenen Magen fein, giebt ½ Ei dick weichgerührte Butter, 2 Eier, 6 Unzen in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod, Muskatnuß und Salz hinzu. Die Ente wird mit etwas Salz angerieben, mit reichlich Butter und wenig Wasser auf's Feuer gebracht und je nach dem Alter 2 bis 2½ Stunden fest zugedeckt.

langsam gebraten, wobei, wenn's nöthig wäre, zuweilen ein kleiner Guß kochendes — nicht kaltes — Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce mit etwas Mehl sämig gemacht.

Frische Bratwurst (sogenannte Mettwurst) zu braten. Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setze man sie mit etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt auf's Feuer, lasse sie ½ bis 1 Stunde kochen, nehme dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gebe ein Stück Butter darunter und brate sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe.

Auf andere Art. Bratwurst von feingehacktem Fleisch zubereitet, wird in zerlassene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden 10 bis 15 Minuten nicht zu rasch gebraten.

Frankfurter Knackwürstchen. Dieselben werden mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt und roher Meerrettig ohne weitere Zuthaten dazu angerichtet.

Steaks von geräuchertem rohem Schinken. Man schneide fingerdicke Scheiben, lege sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken nothwendig ist, klopfe die Scheiben mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunke sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, drehe sie dann in gestoßenem Zwieback um und brate sie in offener Pfanne in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer bei häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind.

Steaks vom Abfall eines geräucherten rohen Schinkens. Alles Fleisch von einem rohen Schinken, was nicht wohl zu Tisch gebracht werden kann, — wäre es auch trocken und hart, — lege man, nachdem die Schwarten und die zähe Rinde dünn davon abgeschnitten worden, einen Tag in Wasser und eine Nacht in Milch. Darnach hacke man es mit dem etwa noch nöthigen Salz möglichst fein, forme es zu fingerdicken Steaks, drehe sie in Ei und etwas Pfeffer, dann in gestoßenem Zwieback um und brate sie. Wünscht man diese Steaks sehr weich zu haben, so brate man sie zugedeckt langsam bis 1½ Stunde, während zuweilen etwas kochendes Wasser hinzugefügt wird.

Süßsäuerliches Ragout von Schweinefleisch. Das Nackenstück eignet sich besonders dazu, man schneide das Fleisch in passende Stücke; reichlich Zwiebeln und Gewürz ist bei einer sämigen, nicht zu langen Sauce eine Hauptbedingung, auch darf das Fleisch nicht im mindesten zerkochen. Man gieße etwas Essig und Syrup dazu und mache die Brühe mit Mehl sämig.

Fisch.

Aal. Man übergießt den zerschnittenen Aal mit heißem Essig, damit er blau werde, und läßt ihn etwa 10 Minuten kochen. Man gebe Salz, Citronenscheiben, Lorbeerblätter und Pfeffer in's Wasser. Man ißt ihn warm oder kalt.

Gebackener Aal. Die Stücke werden vorher gesalzen, in Ei und Weißbrodkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gewordener Butter gar, dunkelgelb und recht kroß gebacken.

Forellen. Sollen sie blau gekocht werden, übergießt man sie mit heißem Essig, deckt sie fest zu und läßt sie ¼ Stunde stehen, siebt sie mit dem Essig und viel Salz in's kochende Wasser und läßt sie 6 Minuten auf der heißen Platte stehen, wenn sie auch nicht kochen. Man richtet sie sehr heiß an mit kalter Butter und gehackter Petersilie.

Hechte. Kleine werden blau gekocht, 10 Minuten, und mit zerlassener Butter und Meerrettig, der mit Zucker und Essig vermischt ist, angerichtet. Große Hechte werden geschuppt, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz, einem Stück Butter und etwas Essig gekocht. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettig darüber und gießt dann braune Butter so heiß als möglich über dieselben, damit sie kraus werden. Um die Brühe zu verlängern, kann man auch etwas Fischwasser hinzufügen, übrigens darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach ½ Stunde trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter oder Backfett gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich werde, darf man ihn nicht früher backen, bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben.

Schleien zu kochen. Die Schleien werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen, gewaschen, eingesalzen und Essig darüber gegossen, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit viel Salz und ganzem Pfeffer, giebt den Fisch hinein und läßt ihn so lange, etwa zehn Minuten kochen, bis er weich ist. Man giebt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Oel und Pfeffer.

Quappen zu kochen. Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, die Leber bleibt darin, spült sie gut und kocht sie ½ Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und giebt sie heiß mit einer sauren Eiersauce zu gekochten Kartoffeln oder kalt mit Essig, Oel und Pfeffer zur Tafel.

Barben zu backen. Es werden diese wie andere Fische gereinigt, in 3 Finger breite Stücke geschnitten — die großen Stücke gespalten, — gewaschen, abgetrocknet, feingemachtes Salz darüber gestreut, in Mehl umgewendet und in Butter oder Backfett oder reinschmeckendem Oel, welches alles nach dem Heißwerden still geworden, schnell gar und recht kroß gebacken.

Stör zu kochen. Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuche zugeschlagen 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Theile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennnesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Thranes — auf's Feuer, läßt ihn langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen ½ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, giebt etwa 6—10 Zwiebeln, eben so viel Lorbeerblätter, etwas Nelken, ½ Unze Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, während man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, giebt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Theile und giebt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce dazu. Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Oel, Essig, Pfeffer, Senf und gehackten Zwiebeln serviren.

Stockfisch gut zu kochen. Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabliau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vor's Tageslicht gehalten röthlich erscheint, der beste. Man rechne vom Stockfisch im trocknen Zustande auf 3 Personen 1 Pfund, bedecke ihn ½ Stunde mit Wasser, klopfe ihn dann anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und so lange bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden, wo er dann in 3—4 gleiche Stücke gehauen wird. Zum Erweichen kann man Soda anwenden, zu jedem Pfunde Stockfisch 1 Unze. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, auf einander, bedecke sie mit weichem Wasser und stelle den Topf 2 Tage und 2 Nächte an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen dreimal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Beim Zubereiten des Stockfisches lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichen Wasser auf's Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue fein geriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind. Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indeß sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen, man kann auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren.

Laberdan. Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, so wässere man ihn bei Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter auf's Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen. Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersilliensauce zu empfehlen.

Frischer Kabliau. Man schuppt den Kabliau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 Finger breite Stücke; der Kopf des Kabliau, welcher für viele ein Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Theile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, darnach werden die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10—15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaumes gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn auf einer heißgemachten Schüssel an, und gebe Butter und Senf (erstere darf nicht kochen) dazu.

Schellfisch zu kochen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, und je nach der Größe in 3—4 Theile geschnitten. Nochmals abgespült thut man denselben in kochendes, nicht zu schwach gesalzenes Wasser und nimmt den Schaum ab. Wenn dies zu kochen beginnt, ist der Fisch gar, weiter kochen darf er nicht. Zum Aufnehmen des Salzes läßt man ihn noch eine Weile im Fischwasser und richtet ihn recht heiß an. Man giebt gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guten Senf oder eine Senfsauce dazu.

Butte zu kochen. Man stelle Wasser mit dem nöthigen Salz, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern auf's Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigte Butte hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Buttersauce nebst Citronensaft und Senf dazu gegeben werden.

Butte zu backen. Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunden stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, wozu etwas Wasser genommen wird, bestreue sie mit Zwieback und backe sie in gelbgemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht kroß. Die dunkle Seite des Fisches muß zuerst in die Pfanne gelegt werden.

Schollen zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber, und läßt sie so einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man giebt eine saure Eiersauce, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie 2 Stunden lang in scharf gesalzenes, wo möglich hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie mit dem Backen der Butte.

Stinte zu kochen. Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer, unter Zurücklassung der Milch und des Roggens herausgezogen, Schwanz und Flosse gestutzt, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochendem Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht.

Dann gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit gekochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce an.

Stinte zu backen. Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, die Köpfe abgeschnitten, gut gewaschen, auf dem Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß gemachtem Fett gelbbraun und kroß gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu. Es gehört zum Backen der Stinte viel Fett; da sie in der Pfanne zusammenkleben, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden.

Gesalzene Häringe zu räuchern. Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch gelegt, und darauf einige Stunden in den Rauch gehängt. Sie werden zum Butterbrod gegeben.

Gesalzene Häringe zu mariniren. Die Häringe werden geschuppt, nach dem Herausziehen der Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, gut abgewaschen und 2 Tage am besten in Milch, andernfalls in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz gänzlich herausziehe. Darnach nimmt man auf 12 Häringe 1 Muskatnuß, weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Häring einen Theil dieser Mischung. Dann legt man die Häringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Pfefferkraut, Dragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Häringsmilch mit gutem Essig und gießt solches darüber.

Auf andere Art. Nachdem die Häringe wie im Vorhergehenden vorgerichtet, damit das Salz genügend herauszieht, zwei Tage am besten in Milch oder in Wasser gelegen haben, das Eingeweide herausgenommen und der Leib glatt geschnitten ist, werden dieselben lagenweise mit ganzen Zwiebeln, Kapern, Nelken, Pfeffer, Citronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in ein großes Einmachеglas gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Häringmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren und über die Häringe gießen. Oder: Man schneidet die Häringe in lange schmale Streifen, marinirt sie, wie gesagt worden, und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl.

Kuchen, Weiß- und Schwarzbrod.

Feiner Hefenteig zu Obstkuchen. 1 Pfund feines gewärmtes Mehl, ½ Pfund ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidottern, 3 Eßlöffel voll Zucker, ¼ Quart lauwarme Milch, 2 Eßlöffel dicke ausgewässerte, oder trockne Hefe und in etwas Milch Zucker und 1 Theelöffel Salz. Die Hälfte des Mehls rühre man mit Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen zugfreien Ort.

Guß zu einem großen Kuchen von Obst. Ein kleiner Suppenteller dicke saure Sahne, oder frische Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimmt. Man schlägt die Sahne oder Milch tüchtig mit den ganzen Eiern und giebt solche, wenn der Kuchen beinahe gar ist, löffelweise darüber.

Guß zu Obstkuchen. ½ Quart süßer Rahm, knapp 3 Eßlöffel Zucker und 4 Eidotter werden tüchtig geklopft, dann das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu gerührt und wie oben, über den Kuchen gegeben.

Tassenkuchen. 4 Eier, 1½ Tasse Butter, 2 Tassen geriebener Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, worin ein Theelöffel Hirschhornsalz aufgelöst ist, 3 Tassen Rosinen und Korinthen, 6 Stück fein gestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Citrone. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gewürz und Eier nach und nach hinzugegeben, darnach die Milch und das Mehl und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

Reiskuchen. ¾ Pfund guter Reis, Milch zum Kochen desselben, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, ¼ Pfund süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, etwas Zimmt, abgeriebene Schale einer Citrone oder etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale. Der Reis wird in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibe man die

Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren nach und nach hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln und Gewürz, zuletzt mische man den steifen Eiweißschaum durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten Springform mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreut, 1½ Stunde gebacken.

Aepfelkuchen. Zum Teig 1½ Pfund gutes Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Obertasse kaltes Wasser, im übrigen saure Aepfel, ¼ Pfund Zucker, 2 Eßlöffel Anissamen oder 2 Theelöffel Zimmt. Von ersteren Theilen mache man einen Teig, rolle ihn zu einem Unter- und einem etwas kleineren Oberblatt aus, schneide geschälte in 4 Theile geschnittene Aepfel in Scheiben, lege sie dick auf's Unterblatt, streue Zucker und Zimmt darauf, bedecke sie mit dem Oberblatt und schlage den überstehenden Teig des Unterblattes als Rand darüber, mache in den Kuchen 2 Einschnitte und backe ihn dunkelgelb.

Aepfelkuchen. 1½ Pfund gutes Mehl, ½ Obertasse gutes ausgeglühtes Rüböl, eben so viel geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und 1 große Obertasse voll kaltes Wasser. Hiervon mache man einen Teig, verarbeite ihn tüchtig und rolle ihn aus zu einem Ober- und Unterblatt. Auf ersteres bringe man eine dicke Lage von feinen Aepfelscheiben, streue etwas Zucker und Zimmt darüber und backe ihn gar.

Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen von Hefenteig auf einer Platte. 1½ Pfund Mehl, ½ Tasse voll gutes Rüböl, ½ Tasse geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Ei, eine große Tasse voll kaltes Wasser; ferner gestoßener Zwieback, Heidelbeeren, Zucker und Zimmt. Der Teig wird auf einer gut gereinigten und bestrichenen Platte dünn ausgerollt, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen und, wenn er gut aufgegangen ist, mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher in einem Ofen erwärmten Heidelberen dick auf den Teig gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Darnach wird der Kuchen zum Aufgehen noch ein wenig hingestellt und bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, weil andernfalls die Waldbeeren zu viel Saft abgeben und der Rand des Kuchens austrocknen würde. Auch kann, bevor der Kuchen völlig gar geworden, ein Guß darüber gemacht werden.

Aepfelkuchen von Hefenteig auf einer Platte. 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 Unze Hefe, ungefähr ¼ Pfund Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, eine große Tasse Milch und 1 Theelöffel voll Salz. Eier und Zucker werden, nachdem sie nebst Salz mit der Milch zerklopft sind, in das Mehl gegossen, mit dem Messer gerührt und zuletzt die mit Milch und etwas Zucker aufgelöste Hefe hinzu gefügt. Der Teig wird auf eine gut vorgerichtete Platte gelegt, mit der flachen Hand gleichmäßig dünn auseinander gedrückt und zum Aufgehen hingestellt. Unterdeß werden saure Aepfel geschält, in 4 oder 8 Theile geschnitten, mit etwas Butter auf dem Feuer erwärmt, ganz nah zusammen auf den gut aufgegangenen Kuchen gelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut. Dann mache man einen Guß darüber von einer ziemlich großen Tasse voll saurer Sahne, 2 Eiern und Zucker und stelle den Kuchen in einen heißen Ofen. Der Guß vermehrt die Quantität und macht den Kuchen recht saftig, doch ist derselbe auch ohne Guß sehr gut, darf aber nicht im Ofen austrocknen. Derselbe Teig paßt auch zum Kaffeekuchen, doch muß der Kuchen nach dem Aufgehen mit Rosenwasser angefeuchtet, mit reichlich geschmolzener Butter bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und Zimmt bestreut werden.

Fastnachtsbrödchen. (Heetweg.) ½ Pfund gutes Mehl, ¾ Quart warme Milch, 4 Unzen Butter, 1 Unze Hefe, etwas Zucker, 1 Ei, Citronenschale, Zimmt, ½ Pfund erwärmte Korinthen. Wenn der Teig gut gegangen ist, formt man kleine Bälle davon, die man auf einer Platte wieder aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und rasch backt.

Butterkuchen. Zum Teig 2 Pfund feines durchgesiebtes und erwärmtes Mehl, 1 Quart warme Milch, ½ Pfund frische abgeklärte Butter, ½ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, 2½ Unzen frische, gewässerte Hefe, 2 kleine Theelöffel voll Salz, auch etwas Gewürz; auf den Kuchen ½ Pfund gröblich gestoßener Zucker, 1 Unze Zimmt und noch etwas geschmolzene Butter und gestoßene Mandeln. Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und 1 Unze in etwas Milch und Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann giebt man die langsam geschmolzene und vom Boden-

satz abgeklärte Butter, noch 1½ Unze aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn aus, bestreicht den Kuchen mit Butter, streut Zucker und Zimmt darauf und backt ihn in einem heißen Ofen 10 Minuten.

Butterkuchen. 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Korinthen, 2½ Unzen Zucker, 2½ Unzen Hefe, Citronenschale, 2 Eier, 2 Theelöffel Salz, ⅝ Quart warme Milch; auf den Kuchen ½ Pfund recht gröblich gestoßener Zucker, ¼ Pfund Butter, etwas feinen Zimmt, gröblich gestoßene Mandeln; zum Besprengen des Kuchens ½ Tasse Rosenwasser. Der Teig wird nach vorhergehender Angabe gemacht und gebacken.

Sächsischer Speckkuchen. ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ½ Pint Milch, 2½ Unzen Zucker, 1 Unze Hefe, ½ Pfund geräucherter, kleinwürfelig geschnittener Speck, Kümmel und Zucker, 2 Eidotter, Salz. Man lasse den Teig gut aufgehen, drücke ihn in eine flache Kuchenpfanne, forme einen Rand und lasse ihn nochmals aufgehen. Dann bestreue man ihn mit Speck, Kümmel und Zucker und backe ihn bei guter Hitze etwa ¾ Stunde.

Bremer Klaben. Zum Teig 3 Pfund gutes Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund gewaschene warm gestellte Rosinen, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ¾ Quart Milch, 3½ Unzen Hefe, 3 Theelöffel Salz, Gewürz. Zum beliebigen Füllen ¾ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, ½ Pfund Zucker, 2½ Unzen langgeschnittene Mandeln, 1 Unze Succade. Man mache den Teig, wozu alle Bestandtheile vorher erwärmt sein müssen, lasse ihn langsam etwa 1½ Stunde aufgehen und rolle ihn 2 Finger dick zu einem langen schmalen Streifen aus, drücke diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, fülle diese Stelle mit Korinthen, Succade und Mandeln und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klaben in Form eines halben Mondes auf eine Platte, die Rückseite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, lasse ihn gehörig aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn bei nicht starker Mittelhitze eine reichliche Stunde.

Schlesischer Käsekuchen. Ein Teig wie zu Butterkuchen. Zum Ueberstreichen wird ein Suppenteller voll gute, abgelaufene Dicke- oder Käsemilch, mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimmt nach Geschmack, 2 Eier und ½ Pfund gut gewaschene Korinthen durchgemischt. Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen.

Schlesischer Stollen. Man macht von 3½ Pfund Mehl mit 1 Pint lauwarmer Milch, 8 Eidottern, 2½ Unzen Hefe und etwas Salz einen Teig, den man aufgehen läßt, arbeitet dann ½ Quart abgeklärte Butter, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund gröblich gestoßene Mandeln, noch 1 Unze Hefe und abgeriebene Citronenschale durch den Teig, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brod, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zackige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber, backt ½ bis ¾ Stunde oder schickt ihn zum Bäcker in den Ofen.

Roll- oder Schneckenkuchen. 2¼ Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 2½ Unzen trockne oder 5 Eßlöffel gut gewässerte dicke mit Milch und Zucker aufgelöste Hefe, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ¼ Quart lauwarme Milch. Alles dies muß vorab gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehles damit angerührt. Dieses läßt man ½ Stunde aufgehen, rührt nachher so viel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in zwei Finger breite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimmt, auch Mardeln, der Länge nach feingeschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in

eine zugerichtete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und backt sie ¾ bis 1 Stunde.

Rodonkuchen. 1 Pfund Mehl, ½ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund Rosinen oder Korinthen, 3½ Unzen Zucker, 5 frische Eier, ¼ Quart erwärmte Milch, ½ Theelöffel Muskatblüthe, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, ½ Theelöffel Salz und 1 Unze frische Hefe.

Rodonkuchen. 1½ Pfund durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, 5 frische Eier, ½ Quart lauwarme Milch, 1½ Unze Hefe, 1 Theelöffel Muskatblüthe oder Citronenschale und 1 Theelöffel Salz.

Wickelkuchen. Zum Teig 1½ Pfund feines Mehl, ¾ Pfund ausgewaschene Butter, 2½ Unzen Zucker, 3 Eier, 1½ Unze Hefe, ¼ Quart lauwarme Milch, 1 Theelöffel Salz; auf den Teig: ½ Pfund Korinthen, ¼ Pfund Zucker, 1 Unze klein geschnittene Succade und Zimmt. Nachdem alle benannten Theile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch unter einander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn zu einem langen 6 Zoll breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimmt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn 1½ Stunden.

Topfkuchen. Zu 2 Pfund gutem Mehl ¼ Pfund Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz und gutes, ausgeglühtes Rüböl nehmen, ferner ¼ Pfund Rosinen, 2 Eier, ¾ Quart warme Milch, 1 Unze frische Hefe, 2—3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Theelöffel voll Salz und etwas Muskatblüthe. Die Eier werden klein geschlagen, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das Uebrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Schmalz oder Oel bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen hingestellt; wenn das nach etwa 1½—2 Stunden erfolgt ist, auf dem Ofen zugedeckt ganz langsam gebacken. Nachdem der Kuchen oben trocken geworden, wird er umgewendet und vollends gar gebacken.

Danziger Kaffeebrod (Weihnachtsgebackenes.) 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, ¼ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Dram Hirschhornsalz. Der Teig wird nach vorstehender Anweisung gemacht und ausgerollt, mit Formen ausgestochen oder Figuren daraus gerädert und auf einer Platte gelb gebacken.

Spreulaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum. 1 Pfund feines, durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund ausgewaschene Butter, 3 Eier, etwas Zimmt, abgeriebene Schale einer halben Citrone und 1 Drachme pulverisirtes Hirschhornsalz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Theilen — mit Ausnahme des Hirschhornsalzes — zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet demselben gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Hirschhornsalz darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark einen Messerücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen, auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken. In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappendeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer ringsumher den Teig abschneiden.

Spreulaci. ¾ Pfund feines Mehl, fast ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Arrak, Zimmt, 1 Drachme Hirschhornsalz. Nach vorhergehender Angabe gemacht, geformt und gebacken.

Feine Anisplätze (auch zum Weihnachtsbaum passend). ¾ Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen. Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzu geschlagen, so wie auch nachdem auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und gelb gebacken.

Syrupplätzchen. 3 Pfund Syrup, 3 Pfund Mehl, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Obertasse voll geschmolzene Butter, ½ Unze gereinigte Pottasche, die in einer Untertasse voll Rosenwasser aufgelöst ist, ½ Unze gestoßene Nelken, dito Zimmt und Kardamomen, für 10 Cents Succade. Syrup und Zucker werden eben aufgekocht, nachdem es ein wenig erkaltet, allmälig das Mehl nebst Butter und Gewürz hinzugefügt und zuletzt die Pottasche durchgerührt. Die Masse muß mehrere Tage vor dem Backen eingerührt werden (kann 3 Wochen stehen), wird dann auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett einen Messerrücken dick ausgerollt, mit Blechformen ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen Platte gebacken. Sie sind gar, wenn sie inwendig trocken sind, und werden nach dem Erkalten kroß. Sie halten sich kroß in einem verschlossenen Gefäß.

Pfeffernüsse. 1 Pfund Zucker wird mit 10 Eidottern ¼ Stunde gerührt, 2 geriebene Muskatnüsse, Zimmt nach Belieben und 1 Pfund Mehl dazu gerührt.

Weiße Pfeffernüsse. 1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt 4 große Eier, 3½ Unzen Citronat, die Schale einer Citrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimmt, 1 kleiner Theelöffel gestoßene Nelken, ½ Unze gereinigte Pottasche. Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark bearbeitet, kleine Küchelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

Weiße Pfeffernüsse. 1 Pfund feines Mehl, eben so viel Zucker, beides durchgesiebt, 4 frische Eier, 1 Unze kleingeschnittener Citronat, abgeriebene Schale einer Citrone oder 1 Theelöffel Muskatblüthe, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, ½ Unze gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Nachdem Eier, Zucker und Gewürz ¼ Stunde stark gerührt sind, fügt man die Pottasche hinzu und macht solches mit dem Mehl zum Teig, welcher einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen runden Förmchen ausgestochen wird, oder Kügelchen davon geformt und diese bei Mittelhitze gebacken werden.

Gute braune Pfeffernüsse. 2½ Pfund Mehl, 1¼ Pfund Syrup, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Schmalz, ¼ Pfund Butter, beides zusammen geschmolzen, 2 große Eier, 1½ Unze gereinigte, in etwas Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche, etwas Nelken und etwas Kardamomen. Nachdem der Syrup wohl geschäumt und etwas abgekühlt ist, wird solcher zu den bemerkten Bestandtheilen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird feiner, wenn sie 8 Tage, viel besser noch wochenlang vorher angerührt wird und an einem warmen Orte steht. Dann werden kleine Bällchen davon aufgerollt, solche auf einer mit Butter bestrichenen Platte bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch und sie ist inwendig locker und trocken, so sind sie gar. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

Kleiner Zwieback. 2¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund Butter, oder halb Butter halb gutes Schmalz, ⅝ Quart Milch, 2½ Unzen frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüthe und Nelken. Das Mehl wird erwärmt und mit der erwärmten Milch nebst Eiern, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen. Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 2 Unzen schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 10 bis 15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Dann wer-

den sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Windbeutel. 1 Pfund Wasser, ½ Pfund fein durchsiebtes Mehl, ½ Pfund Butter und 8 frische Eier. Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüthe oder abgeriebener Citronenschale zu der Masse, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Wallnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Neujahrskuchen. 1 Pfund feinstes Mehl, ½ Pfund brauner Zucker, ½ Pfund frische abgeklärte Butter, 1 Ei, abgeriebene Citronenschale und Zimmt, nach Belieben auch 1 Eßlöffelvoll ausgesuchter Anissamen. Der Zucker wird in ¾ Quart kochendem Wasser aufgelöst, etwas abgekühlt, mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl, Gewürz und Ei eine gute Weile tüchtig gerührt und wo möglich erst am anderen Tage gebacken. Man giebt jedesmal einen Eßlöffel voll, oder so viel, als zum dünnen Bedecken des Eisens nothwendig ist, hinein, bestreicht solches anfangs und zuweilen mit einer Speckschwarte, macht das Eisen langsam zu, backt die Kuchen auf beiden Seiten in 2 bis 3 Minuten gelb und biegt sie im Eisen zu kleinen Rollen.

Neujahrskuchen. 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Unze Zimmt und ein wenig Citronenschale, die man auf Zucker abgerieben hat, 1 Pint Milch. Die Butter wird zu Sahne gerieben, die Eier hineingerührt, dann Zucker und Gewürz, sowie abwechselnd Milch mit dem Mehl hinzugefügt. Der Teig wird einen Tag vorher angemengt und kalt gestellt.

Dünne Eierkuchen. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 6 Eier, gestoßener Zimmt, von 1 Citrone die Schale und so viel Milch, daß man einen dünnen Eierkuchenteig bekommt.

Süddeutsche Hippen. ½ Pfund feines Mehl, 1¼ Pfund durchgesiebter Zucker, feingeschnittene Schale einer halben Citrone, 1¼ Unze gestoßener feiner Zimmt, eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken, 1½ Unze zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein. Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Neujahrskucheneisen gebacken.

Deutsche Waffeln. ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund gute, nicht salzige Butter, ½ Quart lauwarme Milch, 7 frische Eier, 2 Unzen Hefe mit etwas Milch aufgelöst, ½ Weinglas Arrak oder Rum, Muskatblüthe oder Citronenschale. Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe, nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Branntwein durchgemischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3—4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gährt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Läppchen gebunden wird, oder mit einer Speckschwarte bestreicht. Dann giebt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten in's Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

Holländische Waffeln. 1 Pfund feinstes Mehl, ½ Pfund gute Butter, 6 frische Eier, reichlich 1 Pint lauwarme Milch, 2 Unzen frische Hefe, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz. Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gähren ist, vor dem Backen ½ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne. ½ Pfund feines Mehl, ⅜ Quart dicke saure Sahne, flach abgenommen, damit kleine Milch dazu komme, 6 frische Eier, etwas Citronenschale oder Muskatblüthe und ein kleiner Guß Rum. Man rührt abwechselnd nach und nach Eidottern, Sahne, Mehl und Gewürz, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und backt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimmt.

Ballbänschen von saurer Sahne. Auf jedes Ei ein Eßlöffel dicke saure Sahne, ½ Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüthe und wenig Salz. Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon giebt man zwei Eßlöffel voll in eine Ballbänschen-Pfanne, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen. Die Butter zu Ballbänschen, sowie zu allem in Fett Gebackenen muß vorher geschmolzen und der Bodensatz entfernt werden.

Ballbänschen mit Hefe. 1 Pfund warm gestandenes Mehl, 5 Unzen gut gewaschene Korinthen, ¼ Pfund geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ½ Unze Zimmt oder etwas Muskatblüthe, ¼ Quart lauwarme Milch, 1 Unze trockne, oder 2 Eßlöffel gewässerte dicke Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz. Dies alles wird mit einander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von Eiern durchgerührt und der Teig 1½ Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem derselbe gut gegangen — gehörig steigt — werden die Ballbänschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken. Man kann nach Belieben ½ Tasse Milch weniger nehmen und so viel Rosenwasser zusetzen.

Ballbänschen einfacher bereitet. 1½ Pfund feinstes Mehl, ⅜ Quart lauwarme Milch, 2½ Unzen zerrührte Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, Citronenschale oder Blüthe, 4—5 Eier, etwas Salz. Man wende hierbei die ganzen Eier, schlage die Masse mit der Hälfte der Milch tüchtig, gieße dann die übrige hinzu und verfahre übrigens ganz wie oben.

Schneebälle. ½ Pfund Mehl, 2½ Unzen Butter, ¼ Quart Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimmt. Wasser, Butter und Mehl rühre man auf dem Feuer ab; wenn es abgekühlt ist, rühre man nach und nach die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimmt bestreut.

Kräpfel. 1 Pfund Mehl, 2½ Unzen Butter, 1½ Unze Zucker, ⅜ Quart Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimmt und Kardamomen. Dies alles wird vorher erwärmt und zum Teig gemacht, in zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, dieser der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und in Schmalz gebacken.

Kräpfel. 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 1½ Unze Zucker, 1½ Unze Hefe, ⅜ Quart warme Milch, 2 Eier, abgeriebene Citronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges. Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Nachdem der Teig gährt, rührt man Eier, Zucker, Citronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch so viel Mehl dazu, daß derselbe gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man ihn, rollt ihn einen Strohhalm dick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie in Schmelzbutter goldgelb. Auch kann man die Kräpfel füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen 2 Stückchen Teig und backt sie gar.

Rädergebackenes. Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüthe und rühre so viel Mehl hinzu, daß es einen Teig giebt, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimmt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

Weißbrod. Man rührt die Hälfte des Mehls mit der warmen Milch und der gewässerten, mit etwas Milch zerrührten Hefe an, das Salz kommt erst, wenn der Teig gemacht wird, hinzu, weil es etwas nachtheilig auf die Hefe wirkt. Der Ansatz

wird zugedeckt und nicht zu warm hingestellt, und sobald derselbe zu gähren anfängt, mit dem übrigen Mehl, dem Salz und was es sonst sein möge, zu einem leichten Teig gemacht, der durch tüchtiges Verarbeiten und Schlagen sehr verbessert wird und nicht mehr anklebt. Das Formen des Teiges geschehe auf einem mit Mehl bestäubten Backbrette und mache man kleinere oder größere Brode, welche ganz glatt sein müssen, nicht im geringsten Risse haben dürfen, lasse sie auf einer bestrichenen Platte nochmals aufgehen, mache einen oder mehrere Schnitte hinein und schiebe sie bei guter Hitze in den Ofen; ein rasches Backen hat großen Einfluß auf den Wohlgeschmack. Man nehme 1½ Pfund gutes Mehl, ¾ Quart warme Milch, ½ Unze frische trockene oder 1¼ Eßlöffel voll nasse dicke Hefe und 1 Theelöffel Salz; 1 Eßlöffel gutes Rüböl verbessert den Teig sehr. Auf 3 Pfund Mehl ist 1 Unze Hefe hinreichend, wenn nämlich nicht Korinthen, Butter und Zucker hinzugefügt werden.

Feines Franzbrod. 3 Pfund feines Mehl, ¾ Quart Milch, 2 Unzen Butter, 1½ Unze Hefe, 2 Theelöffel Salz. Es können zwei Brode davon gemacht werden.

Milchbrödchen. 1 Pfund Mehl bester Sorte, ¼ Quart Milch, 2 Unzen Butter, 1 Unze Hefe, 1 Theelöffel voll Salz, etwas Muskatblüthe oder Zimmt. Der Teig muß zweimal heben, dann werden 1 Unze schwere Brödchen davon geformt, welche nach dem nochmaligen Heben in der Mitte oder kreuzweis eingeschnitten und bei starker Hitze 15 bis höchstens 20 Minuten gebacken werden.

Feines ungemischtes Roggenbrod. 3 Pfund fein gebeuteltes Roggenmehl, nicht ganz ¾ Quart lauwarmes Wasser, 2 Unzen Hefe, 3 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel gutes Rüböl zu einem Brod gemacht und gebacken.

Westfälisches Schwarzbrod. Das Roggenmehl muß etwas gröblich geschrotet und sehr mehlhaltig sein. Für einen kleinen Haushalt geben 12 Pfund Brodmehl ein passendes Brod, dazu 4 Quart Wasser so warm, daß man die Hand darin gut halten kann, und falls zum ersten Male in einem Backtrog gebacken wird, 2 Wallnuß dick Sauerteig, welcher mit Wasser verrührt wird; das, was im Backtrog zurückbleibt und säuert, dient nach dem zweiten Backen jedenfalls als Sauerteig. Wenn das Brod Abends 7 Uhr zum Bäcker geschickt wird, muß Morgens um 9 Uhr eingemengt werden! Man legt dann die größere Hälfte des Mehls an eine, die kleinere an die andere Seite des Backtroges, macht in erstere eine Vertiefung, gießt das Wasser nebst dem zerrührten Sauerteig und 2 Eßlöffel voll Salz hinein und mengt es zu einem dicken Brei, der mit Mehl zugedeckt wird. So läßt man es bei niedergelassenem Deckel in kalter Jahreszeit in der Nähe des Herdes, im Sommer an einem kühleren Orte so lange gähren, bis noch Zeit ist, den Teig 1 Stunde zu verarbeiten; denn von gehörigem Kneten und Verarbeiten hängt hauptsächlich das Wohlgerathen des Brodes ab. Das Verarbeiten geschieht wie folgt: Man macht die gährende Masse zum Teig, indem man mit geschlossenen Händen hinein fährt und stets Mehl heran zieht, der Teig darf weder zu weich noch zu fest sein und nach langem Kneten nicht mehr an den Händen kleben. Ist derselbe also gemacht, so sticht man mit einem Teigstecher einen kleinen Theil davon ab, legt ihn zur Seite in den Trog, knetet ihn tüchtig durch, legt einen Theil darauf, knetet wieder und jedesmal bis auf den Grund und fährt so fort, bis der letzte Theil zu Ende ist. Nachdem ein derartiges Kneten bei dem Umwenden des Teiges einigemal geschehen ist, wird derselbe im Ganzen durchgeknetet und zu einem Brod verarbeitet, welches keine Risse haben darf und glatt sein muß, was durch Wälzen und durch Stauchen der Seiten geschieht. Dann wird es mit etwas Brodmehl abgerieben, ein Zeichen darauf gedrückt, auf einem Backbrett zugedeckt und zu einem aufmerksamen Bäcker geschickt, vorausgesetzt, daß man nicht selbst im Besitz eines guten Backofens ist, denn bekanntlich erfordert das Roggenbrod ein längeres Backen bei gleichmäßiger Hitze.

Schwarzbrod mit Buttermilch. Dazu nehme man 12 Pfund Brodmehl, 4 Quart Buttermilch, wende sie kalt zum Einmengen an, und gebe dem Backtrog einen möglichst warmen Platz. Im Uebrigen richte man sich ganz nach vorhergehendem Paragraphen. Der Teig wird zwar etwas weich, wenn er aber gut gebacken wird, so erhält man ein ganz delikates, mildes und saftiges Brod.

Die amerikanische Küche.

Haben wir im letzten Abschnitt uns mit der deutschen Hausmannskost beschäftigt und unseren Hausfrauen Gelegenheit gegeben, sich an die Zubereitung der Speisen nach schlichter deutscher Sitte zu erinnern und daraus ihren Nutzen zu ziehen, so wollen wir in Nachstehendem sie vertraut machen mit der Art und Weise wie die Anglo-Amerikaner ihre Speisen bereiten. Die Amerikaner haben im Laufe der Jahre im Umgange mit Deutschen, recht viel von deren Kochweise angenommen, und in den größeren Städten haben Hotels sowohl als reiche Aristokraten, durch französische oder französisch sein wollende Köche, sich mit den fein zubereiteten Speisen der Europäer bekannt machen lassen. Sieht man doch auf den Speisezetteln amerikanischer Hotels und amerikanischer Bankette die Speisen vielfach unter französischen und italienischen Namen verkündet. Viele derartige Gerichte werden in dem nächsten Abschnitt dieses Buches „Die feinere Küche" unseren Leserinnen vorgeführt.

Aus vorstehendem Grunde wird unsere jetzige Aufgabe eine verhältnißmäßig leichte sein.

Brühen und Suppen.

Beef Tea, Rindfleischbrühe. Zu diesem Gebrauch wird 1 Pfund von aller Haut und allem Fett entblößtes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Pint kochendem Wasser begossen, eine Stunde langsam gekocht, dann durch dünnes weißes Zeug abgeseiht.

Mutton Broth, Hammelfleischbrühe. Man schneide 1 Pfund Hammelfleisch vom Nierenstück, ohne alles Fett, in dünne Scheiben, lege es in eine Casserolle, gieße 2 Eßlöffel voll kaltes Wasser daran und lasse es auf dem Feuer verdämpfen, wenn der Saft verdämpft ist, wird es mit 1½ Pint Wasser angefüllt und eine Stunde langsam gekocht. Die Brühe muß sehr hell sein, sie wird dann wie oben geseihet. Die zwei Fleischbrühen werden besonders für Kranke zum Trinken anstatt fester Speisen gebraucht.

Chicken Broth, Hühnerbrühe. 3 Stück alte Hühner nebst 4 Pfund Kalbsknochen werden mit 8 Quart Wasser zum Feuer gesetzt. Die Hühner müssen natürlich zuvor rein ausgenommen, flammirt und gewaschen sein. Das Ganze wird nun zum Kochen gebracht, gehörig verschäumt und abgefettet. Ist dieses geschehen, dann gebe man 1 Gelbrübe, 2 Petersilienwurzeln nebst ½ Handvoll Salz in die Brühe. Diese wird hernach zugedeckt, 3 bis 4 Stunden langsam fort gekocht und durch ein feines Haarsieb oder besser durch reines Zeug geseihet (passirt.)

Clam Soup, Muschel-Suppe. In 1 Stunde zu bereiten. Man nimmt 25 Clams (Muscheln) aus den Schalen und hackt solche in rohem Zustande fein; füge 3 Quart Wasser bei und koche solche ½ Stunde; dann gießt man 1 Pint Milch zu, verdickt die Brühe mit Butter und Mehl, schlägt 3 Eier in die Suppenschüssel und gießt die Suppe kochendheiß darüber.

Mock Turtle Soup, Imitirte Schildkröten-Suppe. In zwölf Stunden zu bereiten. Man nimmt ungefähr 10 Pfund Rindfleisch in Scheiben, zerschneidet solche in kleine Stücke und bratet das Magere hellbraun; bringt die fetten Theile in einen Kochtopf mit kochendem Wasser und kocht solche 8 Stunden lang mit einem Bündel Sweet Herbs (Süßkräutchen) und 2 Zwiebeln; wenn kalt geworden, schöpft man das Fett ab. Man nimmt dann ½ Kalbskopf mit der Haut, bringt solchen halb zum Kochen, schneidet ihn in kleine Würfel und bringt solche mit dem magern Rindfleisch und der Brühe in einen Topf und läßt sie bis zum Mürbe

werden kochen, rührt ein klein wenig Mehl an, fügt ein wenig zerstoßene Muskatblüthe und Gewürznelken und geriebene Muskatnuß, 2 Eßlöffel voll Mushroom Catsoup (pikante Pilzsauce) und Pfeffer und Salz nach Geschmack bei. Ein Weinglas Sherry oder Weißwein verschönert den Geschmack. Man servire dieselbe mit Eierklößchen und Citronenscheiben.

Tomato Soup, Tomato-Suppe. In 1½ Stunde zu bereiten. Man nimmt 12 große Tomatoes, schält und zerhackt solche; wenn sie reif sind, kocht man sie 1 Stunde, fügt ½ Theelöffel voll Soda bei; wenn das Schäumen aufhört, fügt man 2 sehr fein zermalmte weiche Crackers, 1 Quart Milch, 1 Eßlöffel voll Butter hinzu und läßt das Ganze 15 Minuten lang kochen. Man würze mit Pfeffer und Salz nach Geschmack. Wenn zu dick geworden, fügt man ein wenig kochendes Wasser oder Milch bei.

Oyster Soup, Austern-Suppe. In ½ Stunde zu bereiten. Zu 100 Austern nimmt man 1 Quart Milch, ½ Pint Wasser, 4 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Butter, 1 Theelöffel Salz mit ein wenig Kayenne-Pfeffer. Man kocht dies und schäumt den Saft von den Austern; dämpft das Mehl und die Butter über dem Theekessel, bis es weich genug zum Schaumschlagen ist, vermischt dies kochend mit dem Saft, fügt die andern Ingredienzien hinzu und bringt die Austern hinein, welche blos gebrüht werden dürfen.

Barley Broth, Gersten-Suppe. In 2 Stunden zu braten. Man nimmt 6 Pfund eines dicken Seitenstücks Rindfleisch, gießt 6 Quart Wasser darüber und fügt ½ Pfund Gerste hinzu; kocht dies langsam 1 Stunde lang und schäumt fleißig ab. Dann fügt man zerschnitten 3 Stangen Sellerie, 2 Rüben, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 1 Bündel Süßkräutchen und ein wenig Petersilie hinzu, kocht dies bis es schmackhaft ist und salzt es; dann nimmt man das Rindfleisch, die Zwiebel und das Süßkräutchen hinaus; gießt die Brühe in die Terrine und servirt das Rindfleisch mit den Rüben und gelben Rüben garnirt auf einer Schüssel.

Ox-tail Soup, Ochsenschwanz-Suppe. Die außerordentliche fette und kräftige Suppe, welche die Amerikaner an kalten Wintertagen gern aufsuchen, wird in folgender Weise bereitet: 2 Ochsenschwänze werden in Stücke zerschnitten an den Gelenkenden, und mit Carrotten, Zwiebeln, Rüben u. dgl. Gemüsen, sowie etwas Pfeffer und Salz langsam gekocht in 3 Quart Wasser 3—4 Stunden lang, oder bis das Fleisch leicht von den Knochen geht. Gewöhnlich wird das Gericht durch etwas Mehl ein wenig dicklich gemacht und auch noch besonders gewürzt durch Nelken, Tomatosaucen u. dgl.

Gemüse.

Sliced Potatoes, Kartoffelschnitzen. Die roh geschälten und in passende Stücke geschnittenen Kartoffeln werden rein gewaschen und in Salzwasser gekocht; sobald sie anfangen, weich zu werden, wird das Wasser sogleich abgegossen und die Kartoffeln genau bedeckt und so noch 3 bis 4 Minuten in der Casserolle stehen gelassen, damit sie vollkommen weich, aber doch nicht verfahren sind. Sie werden dann gehäuft angerichtet, aber mit klarer, sehr heißer Butter begossen und mit feingehackter Petersilie bestreut. Sie können auch mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder geröstetem Weißbrod angerichtet werden. Man kann sie auch mit einer braunen Zwiebelsauce, Schalottensauce oder Senfsauce begießen, von der dazu genommenen Sauce erhalten dann die Kartoffeln ihren Namen.

Saratoga Fried Potatoes, Saratoga gebratene Kartoffeln. Man schält ziemlich große Kartoffeln, schneidet solche in möglichst egale Scheiben und legt sie in Eiswasser, kocht dann in einem Kessel Schmalz bis zu starker Hitze, wie für Kuchen, schüttele allemal wenige Kartoffelscheiben in einem Stück Zeug, um die Flüssigkeit zu entfernen, wirft sie in das kochende Schmalz, rührt sie nach Bedarf um, und wenn sie hellbraun werden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel ab, so daß sie knusperig und nicht fettig sind. Man bestreue sie mit Salz während sie heiß sind.

Stewed Potatoes, Gestovte Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln weich, schneidet sie in dicke Scheiben, nimmt einen Theelöffel voll Mehl, ein wenig Salz und Butter und gehackte Petersilie, sowie eine Theetasse voll Milch und läßt dies 20 Minuten lang brodeln.

Mashed Potatoes, Kartoffelbrei. Gute, mehlige Kartoffeln, die roh geschält und rein gewaschen sind, werden in Salzwasser weich gekocht, das Wasser dann abgegossen und die Kartoffeln trocken und so heiß wie möglich durch ein Sieb getrieben und mit dem vierten Theil so viel frischer Butter, als das Durchgetriebene beträgt, und etwas süßem Rahm oder Milch verrührt. Dieser Brei muß sehr weiß, schaumig und zart aussehen.

Salsify, Bocksbart. Man schabt die Wurzel ab, legt sie in Wasser, zerschneidet sie in dünne Scheiben, kocht solche mürbe, begießt dieselben dann mit einer guten weißen Sauce oder geschmolzener Butter, oder kocht sie zu einem Mus, vermengt solche mit Butter, ein wenig Milch und Pfeffer, fügt Mehl genug bei, formt dies wie Fischklöße und bratet es in derselben Art.

Egg Plant, Eierpflanzen. Man schält sie und spaltet sie der Länge nach in Scheiben, arrangirt sie schichtenweise in einer zuvor mit Knoblauch eingeriebenen, gut mit Butter bestrichenen zinnernen Backpfanne; bestreut jede Lage mit feinen Brodkrumen, gehackter Petersilie, Süßkräutchen, Pfeffer und Salz nach Geschmack, übergießt mit etwas geschmolzener Butter, bestreut solche mit etwas geriebenem Käse und ein wenig gerösteter Brodkrume, backt dies im Backofen und bräunt es mit einem Salamander.

Escalloped Onions, Gebackene Zwiebeln. Man nimmt 8 oder 10 ziemlich dicke Zwiebeln, zerschneidet solche in Scheiben und kocht sie weich, legt sie in eine Backpfanne, bringt auf jede Lage feine Brodkrumen, kleine Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, bis die Pfanne gefüllt ist, streut Brodkrumen oben darüber und füllt mit Milch oder Rahm auf. Man backt dies 20 Minuten oder ½ Stunde.

Stewed Tomatoes, Gestovte Tomatoes. Man gießt kochendes Wasser über die Tomatoes und schält solche ab, schneidet sie in der Mitte durch, und drückt den Samen heraus. Dann legt man sie ohne Wasser in einen Kessel, und giebt rothen Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu, ebenfalls etwas geriebenes Brod und geriebene Muskatblüthe. Man läßt sie über einem schwachem Feuer langsam bis zu einem Brei einkochen.

Tomato Toast, Geröstete Brodschnitten mit Tomatoes. Man bereitet die Tomatoes wie zu einer Sauce; während solche kochen, röstet man einige Brodschnitte recht braun, aber nicht verbrannt, bestreicht solche auf beiden Seiten mit Butter und begießt sie mit der Tomato-Sauce.

Tomatoes Fried, Gebratene Tomatoes. Man schält solche nicht, schneidet sie wie einen Apfel in Scheiben, taucht sie in zerstoßene und gesiebte Crackers und röstet sie in ein wenig guter Butter.

Baked Tomatoes, Gebackene Tomatoes. Man schäle einige schöne große Tomatoes, zerschneide sie in Stücke, und drücke den Samen heraus; dann lege man sie in eine Casserolle schichtenweise mit geriebenen Brodkrumen in größerer Quantität und etwas Butter. Man würze dieselben mit Salz und rothem Pfeffer nach Geschmack, setze sie in einen Ofen und backe sie für 3 Stunden.

Green Corn, Grünes Welschkorn. In zwanzig Minuten zu bereiten. Dasselbe sollte am Tage, wo es gepflückt worden, zubereitet werden; es verliert den süßen Geschmack in wenigen Stunden, und muß derselbe dann künstlich herangebracht werden. Man streift die Hülsen und pflückt die Staubfäden ab und legt es in kochendes Wasser; wenn nicht ganz frisch, fügt man einen Eßlöffel voll Zucker, aber kein Salz hinzu, kocht es stark zwanzig Minuten und servirt dasselbe; oder man löst die Körner von den Kolben, giebt viel Butter und ein wenig Salz hinzu und servirt es in einer bedeckten Gemüseschüssel.

Succotash, Welschkorn-Gemüse. In 1½ Stunde zu bereiten. Man löst die Körner von den Kolben, und koche die Kolben in gerade genug Wasser, daß sie bedeckt sind, eine Stunde lang; nehme dann die Kolben heraus, lege die Körner

und im Verhältniß weiße (Lima) Bohnen in die Brühe und koche dies 30 Minuten. Sodann füge man Rahm oder Milch, Salz und Butter hinzu.

Parsnip Fritters, Pastinaken-Küchelchen. 1½ Stunde lang zu kochen. Man kocht 4 oder 5 Pastinaken weich, zieht die Haut ab, zerdrückt solche zu Brei, fügt einen Theelöffel voll Mehl, ein wohl geschlagenes Ei und ein wenig Salz hinzu und forme dies mit einem Löffel zu kleinen Kuchen, welche in kochender Butter leicht braun gebraten, und recht heiß auf gewärmter Serviette oder heißem Teller aufgetragen werden.

Celery, Cellerie. In 1 Stunde und 20 Minuten zu bereiten. Man wasche die Wurzeln rein und schneide alle verwelkten Blätter ab, behalte so viel wie möglich von dem von Flecken oder verwelkten Theilen befreiten Stengel bei, schneide sie in zwei bis drei Zoll lange Theile und stove sie beinahe eine halbe Stunde. Dann nehme man sie heraus, drücke sie in die Brühe aus und füge ½ Pint Kalbsbratensauce mit 3 oder 4 Eßlöffel voll Sahne hinzu. Man zerschneide dann die Sellerie und lasse sie ungefähr eine Stunde länger stoven. Mit der Sauce übergossen, zu serviren.

Young Beets Boiled, Gekochte junge rothe Rüben. (Mangold.) Man wasche sie recht rein, aber schabe oder zerschneide sie nicht, lege sie in kochendes Wasser und koche sie je nach der Größe, 1 bis 2 Stunden, schäle dann die Haut ab und gebe Pfeffer, Salz und ein wenig Butter hinzu. Rothe Rüben sind gebacken sehr wohlschmeckend, müssen dann aber viel länger kochen.

Lima Beans, Große weiße Bohnen. Man enthülse sie in kaltes Wasser und lasse sie ½ Stunde oder länger darin liegen, bringe sie mit viel kochendem Wasser und ein wenig Salz in ein Kochgeschirr und lasse sie weich kochen. Man drücke sie gut aus, bringe Butter hinzu, und Pfeffer nach Geschmack.

String Beans, Salatbohnen. Man breche beide Enden ab und entfasere sie sorgfältig, schneide, wenn nöthig, beide Enden mit einem Messer ab. Man schneide die Bohnen in 1 Zoll lange Stücke und wässere sie einige Minuten, spüle sie dann ab und bringe dieselben mit einem Stück Speck oder gesalzenem Schweinefleisch in kochendes Wasser. ½ Stunde lang über scharfem Feuer zu kochen, bis sie weich sind, in einem Sieb abzudämpfen und mit viel Butter aufzutischen.

Fried Parsnips, Gebratene Pastinaken. Weich zu kochen, die Haut abzuschaben und der Länge nach zu schnitzeln, in Mehl zu wälzen und in heißem Bratenfett zu braten; wenn sie auf einer Seite gebräunt sind, umzuwenden.

Boiled Cabbage, Gekochter Kohl. Man nehme die äußeren Blätter ab, schneide den Kohlkopf in 4 Theile und koche solche in viel Wasser, bis sie gar sind. Dann siebe man sie ab und drücke sie aus, hacke sie fein und würze sie. Man koche solche ¾ Stunden, oder bis sie zart sind. Das Wasser kann nach Belieben abgegossen werden, wenn sie halbgar sind und frisches Wasser zugegossen werden.

Cold Slaugh, Krautsalat. Man schabe Kohl recht fein, erwärme ½ Pint Essig, rühre einen kleinen Theelöffel voll Stärkemehl (Corn Starch) in ½ Tasse Sahne oder etwas verdünnter condensirter Milch mit einem wohlgeschlagenen Ei und ein wenig Salz hinzu, gieße den heißen Essig langsam, so daß das Ei nicht gerinnt, auf die Mischung, koche dies, bis es dick wird, und gieße es heiß auf den geschabten Kohl. Nach Geschmack kann man einige Kapern oder Oliven beifügen. Dieser Salat ist eine sehr gute Zugabe zu gebratenen oder eskallopirten Austern.

Boiled Onions, Gekochte Zwiebeln. Man schäle sie ab und wässere sie 1 Stunde oder länger, bringe sie dann mit Wasser bedeckt in ein Kochgeschirr, wohl gesalzen, gieße, wenn sie beinahe gar sind, das Wasser ab und lasse sie in ein wenig Milch brodeln, bis sie zart sind. Mit Butter, Pfeffer und Salz zu würzen.

Winter Squash, Kürbis. Man schneide solchen in Stücke, nehme die Samenkörner heraus und schäle ihn so dünn wie möglich; man dämpfe oder koche ihn, bis er weich und zart ist, gieße das Wasser sorgfältig ab, trockene ihn ab und drücke ihn aus, zerquetsche ihn dann und vermenge das Mus mit Butter, Pfeffer, Salz und sehr wenig Zucker. Sommer Kürbis kann ebenso gekocht werden und braucht, wenn mit sehr weicher Schale versehen, nicht geschält zu werden.

Horseradish, Meerrettig. Man wasche die Wurzeln rein ab und wässere sie beinahe 1 Stunde lang; zerschabe sie dann fein mit einem scharfen Messer. Man bewahre davon in einem Glasgefäß auf und benutze den Rest als Zugabe für Rostbraten oder gekochten Fisch.

Eier-, Milch- und Mehlspeisen, Reis, Gries, Grütze ꝛc.

Poached Eggs, Verlorene Eier. Man lasse reines Wasser in einer Pfanne gut aufkochen, schlage sodann behutsam 4 bis 6 ganz frische Eier hinein, lasse sie 1½ Minute darin kochen, hebe sie dann mit einem Schaumlöffel heraus. Das Weiße muß ziemlich fest und der Dotter noch ganz weich sein.

Custard, Eierkäs. 8 ganze Eier werden mit 1½ Pint kalter Milch, einigen Tropfen Citronensaft, ½ Unze Zucker und unbedeutend Salz, mit einer Ruthe gut verschlagen, dann mehreremale durch ein Haarsieb passirt und nun auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis sie anfangen zu gerinnen. Sie werden sogleich vom Feuer genommen, noch eine Minute fortgerührt und in die eigens dazu bestimmte Eierkässormen gegossen und kalt gestellt. Nun wird eine Rahmsauce oder Vanillensauce gemacht und gleichfalls kalt gestellt, im Sommer auf Eis. Beim Anrichten wird der Eierkäs auf die bestimmte Schüssel gestürzt und mit der Sauce begossen.

Cornstarch Custard, Stärke-Rahm. Man nehme 2 Eßlöffel voll Stärkemehl zu 1 Quart Milch, vermische das Mehl mit ein wenig Milch und würze dies; ferner schlage man 2 Eier hinzu. Man bringe dann den Rest der Milch beinahe zum Kochen, füge das gemischte Stärkemehl, die Eier, 4 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Butter und Salz hinzu. Man koche dies unter stetigem Umrühren 2 Minuten lang.

Cornstarch Blanc Mange. Man nehme 4 Eßlöffel voll oder 3 Unzen Stärkemehl zu 1 Quart Milch. Man löse das Mehl in einem Theile der Milch auf, bringe in die übrige Milch 4 Unzen Zucker, ein wenig Salz, 1 Stück Citronenschale oder ein Stängelchen Zimmt, und bringe dies beinahe zum kochen. Dann füge man den Stärkebrei hinzu und koche dies unter stetigem Umrühren 4 Minuten; man nehme die Haut ab, gieße das Uebrige in eine Form oder Tasse und lasse es abkühlen. Mit eingemachten Früchten oder einer Sauce von gezuckerter Milch zu serviren.

New Jersey Blanc Mange. In 3 Pinten versüßter Sahne oder Milch bringe man 1 Unze Hausenblase (isingglass) und ein wenig Salz, bringe dies über das Feuer und rühre um, bis die Hausenblase aufgelöst ist; koche dann stark, da das Gericht sonst nicht so gut schmeckt; man würze es dann und gieße in ein Porzellangefäß, welches heiß gestellt werden muß, damit sich der Bodensatz absondert. Man gieße dann vorsichtig in Formen, so daß der Bodensatz nicht die Außenseite verunreinigt. Wenn man mit Pfirsich- oder Mandelbrühe würzen will, muß dies nach dem Kochen beigefügt werden. Milch mit Citronenschale und einem Stängelchen Zimmt bildet eine schöne Sauce dazu.

Lemon Cream, Citronen Creme. Man thut in 1 Pint Wasser die Schale von 3 großen Citronen, läßt es 4 oder 5 Stunden stehen; dann nimmt man sie heraus und thut in das Wasser den Saft von 4 Citronen und 6 Unzen feinen Stückenzuckers. Man schlägt das Weiße von 6 Eiern und mischt alles zusammen, läßt es durch ein Haarsieb gehen, stellt es auf ein langsames Feuer, rührt es nach einer Richtung hin um bis es die Dicke guter Sahne hat, dann nimmt man es vom Feuer und rührt es bis es kalt ist und thut es dann in eine Glasschüssel. Apfelsinen Creme kann in derselben Weise — aber unter der Hinzufügung von dem Gelben dreier Eier — zubereitet werden.

Raspberry Cream without Cream, Himbeeren-Creme ohne Sahne. Man siebt ½ Pfund Zucker, vermischt es mit ½ Pfund Himbeeren Gelee und dem Weißen von 4 Eiern. Alles wird 1 Stunde zusammengeschlagen und dann in einer Glasschüssel aufgetragen.

American Cream, Amerikanischer Creme. 1 Quart Milch, 4 Eier, der Inhalt von ½ Kistchen Gelatine, 1½ Theelöffel voll Vanille. Man durchweicht

das Gelatine in einem wenig kaltem Wasser 20 Minuten, schlägt das Gelbe der Eier und den Zucker zusammen, läßt die Milch zum Kochen kommen; dann rührt man erst den Zucker, dann das Gelbe der Eier, darauf das Gelatine und zuletzt das Weiße der Eier, nachdem man diese zu Schaum geschlagen hat, hinzu. Darauf rührt man alles zusammen um, aber nicht zu rasch, thut den betreffenden Obstextrakt, mit welchem man dem Creme einen Wohlgeschmack zu geben wünscht, hinzu und läßt dann das Ganze in einer Form abkühlen.

Charlotte Russe. Man mache einen Napfkuchen, nehme 1 Pint süßen Rahm und das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schaum geschlagen, versüße dies nach Geschmack, würze es mit ½ Theelöffel voll Mandel-Extrakt, vermische den Rahm mit dem Eierschaum; weiche und schäle 1 Dutzend Mandeln, streue solche auf den Kuchen, erweiche solchen nach Belieben in Wein und gieße die Sauce über denselben.

Cup Custards, Eier und Rahm in einer Obertasse. Man schlage 4 Eier mit ¾ Tassen voll weißem Zucker, füge 1 Quart fette frische Milch hinzu, man würze dies mit 1 Theelöffel voll Muskatnuß-, Mandel- oder Vanille-Extrakt, rühre gehörig um, gieße dies in Tassen, welche man in Einsätzen in Wasser in einen Backofen stellt und bei mäßiger Hitze backt.

Ice Cream with Eggs, Gefrorenes mit Eiern. Zu jedem Quart Milch nehme man 5 Eier und ½ Pfund Zucker; schlage die Eier und den Zucker zusammen; die kochende Milch gieße man darüber unter stetigem Schaumschlagen, setze es dann wieder über's Feuer und sobald es dick wird, nehme man es ab und gieße es in den Gefrierapparat; wenn es kalt ist, füge man 1 Pint mit Rosen-, Citronen- oder Vanille-Extrakt gewürzten Rahm hinzu und lasse es gefrieren.

Pancakes, Pfannkuchen. In 5 Minuten zu bereiten. Man schlage 3 Eier und rühre sie in 1 Pint Milch um; füge eine Prise Salz und Mehl genug hinzu, um einen steifen Teig zu erzielen, brate dies in kochendem Schmalz, wende die Kuchen auf jede Seite, nehme sie ab und servire sie mit Citrone und Zucker.

Buckwheatcakes, Buchweizenkuchen. Zu 1 Quart Buchweizenmehl nehme man ½ Pint Welschkornmehl und 1 Theelöffel voll Salz, mache eine Vertiefung in die Mitte und gieße 2 Eßlöffel voll guter Hefe hinein. Man gieße nun langsam laues Wasser zu und mache einen mäßig dicken Teig. Lasse ihn nun aufgehen und backe ihn auf einem Eisen. Man trage Sorge, daß der Teig nicht gefriert. Sollte er über Nacht sauer geworden sein, so löst man ein wenig Saleratus in lauwarmem Wasser auf und mischt es in den Teig. Man läßt den Teig nun eine Viertelstunde lang stehen und backt dann die Kuchen.

Corn Bread, Welschkornbrod. Man setzt 1 Quart Milch auf's Feuer und thut 1 Theelöffel voll Salz dazu. Man hält 1 Quart Welschkornmehl in 1 Quart Milch eingeweicht und sobald die erste Milch siedet, rührt man das feuchte Kornmehl dazu; wenn es ein dicker Brei ist, nimmt man es vom Feuer und läßt es abkühlen; ist es ungefähr blutwarm, so klopft man 3 Eier und 1 Theelöffel voll guter Hefe dazu. Wenn es gut gerührt ist, gießt man es in eine Pfanne, läßt es aufgehen, und backt es dann in einem heißen Ofen.

Corn Bread, Welschkornbrod. In 1½ Stunde zu bereiten. Man nehme 1 Quart süße Milch, rühre dick mit Welschkornmehl an, 3 Eiern, ½ Tasse Butter, 2 Eßlöffel voll braunen Zucker, 1 Theelöffel voll Cremortartari und backe dies bei mäßiger Hitze.

Indian Meal Cakes, Welschkornkuchen. Man nimmt 1 Pint Welschkornmehl in einen Topf, giebt 1 Theelöffel Salz dazu, schlägt 2 Eier darein, und rührt sie wohl in das Mehl, gießt dann lauwarme Milch dazu, bis der Teig die nöthige Dicke hat, und endlich mischt man 1 Eßlöffel voll Schweineschmalz hinein. Wenn der Teig für ½ Stunde an einer warmen Stelle gestanden hat, ist er reif zum Backen.

Oat-meal Cakes. Hafergrützkuchen. Man nehme 2 Tassen voll kalte gekochte Hafergrütze, mit 1 Ei vermischt, 1 Eßlöffel voll Zucker und präparites Mehl genug, um Kuchen-Teig zu formen, tauche jede Seite in gerollte Crackers und brate solche braun.

Oat-meal Porridge, Hafergrütz-Brei. In ½ Stunde zu bereiten. Man stelle ½ Pint warmes Wasser in einem Kochgeschirr über's Feuer und schütte wenn es kocht mit der linken Hand 2 Unzen Hafergrütze hinein, während man mit der rechten Hand umrührt. Dies geschehen, gieße man es in einen Suppentell r und fügt nach Belieben ein wenig Salz oder Zucker hinzu. Man servire es mit einem Gefäß heißer Milch, beim Essen zu übergießen.

Muffins. In 15 Minuten zu bereiten. ½ Tasse voll Butter, ½ Tasse voll Zucker, 2 Tassen voll Milch, 3 Theelöffel voll Hefepulver werden sorgfältig mit 1 knappen Quart Mehl und ein wenig Salz vermengt; in einer Muffinform zu backen.

Rice Muffins, Reiskuchen. In 15 Minuten zu bereiten. Man nimmt 1 Tasse kalten gekochten Reis, 1 Pint Mehl, 2 Eier, 1 Quart Milch, 1 Eßlöffel voll Butter und 1 Theelöffel voll Salz; stark vermengt und schnell zu backen.

Corn Muffins, Welschkornkuchen. In 15 Minuten zu bereiten. 2 Tassen voll gelbes Welschkornmehl, 1 Tasse voll Mehl, 3 Eier, 4 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz, ein Stück Schmalz oder Butter von der Größe eines Ei's, 1 Theelöffel voll Saleratus (Backpulver) und 2 Eßlöffel voll Cremortartari (welcher trocken mit dem Mehl eingerührt werden muß,) während der Cremortartari zuletzt mit warmem Wasser angerührt hinein gethan wird; dies Alles wird mit Milch bis zur Dicke eines steifen Kuchenteigs angerührt; in Cornmuffins-Pfannen gebracht und im heißen Ofen gebacken.

Brown Bread, Braunbrod. In 4 bis 5 Stunden zu bereiten. 1 Quart Welschkornmehl und 1 Quart Roggenmehl gehörig vermengt, ½ Tasse Molasses, 1 Eßlöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Cremortartari, ½ Eßlöffel voll Soda in kaltem Wasser aufgelöst, womit man das Gemenge gehörig befeuchten muß; das Gebäck muß so steif wie Brod sein.

Milk Bread, Milchbrod. In 1 Stunde zu bereiten. 1 Pint kochendes Wasser, 1 Pint frische Milch, 1 Theelöffel voll Soda, ebenso viel Salz, Mehl genug, um einen Teig zu bilden; man lasse dies gähren (aufgehen,) füge genug Mehl hinzu, um es steif zu machen und backe es sofort.

Breakfast Rolls, Frühstückbrödchen. Man mische 1 Unze gesiebten weißen Zucker mit 2 Pfund besten Mehls, mache eine Höhlung in der Mitte, bringe 2 Eßlöffel voll frische Hefe und ein wenig warmes Wasser hinein, lasse es über Nacht stehen, vermenge es Morgens mit den Dottern von 2 Eiern, 1 Stück Butter von der Größe einer Wallnuß und genug Milch, um einen consistenten Teig zu bilden; theile solchen in 12 bis 14 Brödchen und backe dieselben 1 Stunde lang bei starkem Feuer.

French Rolls, Franzbrödchen. 1 Pint Milch, 1 kleine Tasse Bäckerhefe, Mehl genug um einen steifen Teig zu bilden, lasse man über Nacht gähren. Morgens füge man 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Butter und Mehl genug zum Formen bei. Man vermenge dies wohl und lasse es aufgähren, knete es gehörig, damit es fein und weiß wird, rolle den Teig und zerschneide ihn mit einem runden Zinnmesser und falte ihn zusammen. Dann bringe man selben in eine dicht bedeckte Pfanne und backe dies schnell, bis es recht hellgebräunt ist.

Fritters, Kleine Pfannkuchen. 2 hohe Kochlöffel des feinsten Mehls werden mit 3 ganzen Eiern und 8 Eigelb, 1½ Pint Milch, 3 Unzen frischer Butter, nebst einem Stäubchen Salz, 1 Eßlöffel feinem Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale zu einem flüssigen Teige angerührt (die Milch läßt man mit der Butter aufkochen und rührt, nachdem sie erkaltet ist, den Teig damit an.) Von dieser Masse werden nun in einer kleinen, flachen Eierkuchenpfanne kleine Kuchen ausgebacken, die Pfanne wird entweder blos mit Speckschwarten ausgestrichen, oder sehr wenig geschmolzene, klare Butter darein gegeben; ebenso müssen auch die Kuchen selbst so dünn wie möglich gebacken werden; nach ihrem Backen gebe man sie zum Abtrocknen auf eine Serviette, rolle sie wurstähnlich zusammen, setze sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit feinem Zucker, glasire sie mit einer glühenden Schaufel, welche über denselben gehalten wird, damit er schmilzt und bringe sie zu Tische.

Apple Fritters, Kleine Apfelpfannkuchen. In 6 Minuten zu bereiten. Man schlage und seihe die Dotter von 7 Eiern und das Weiße von 3 Eiern, vermische damit 1 Pint neuer Milch, ein wenig geriebene Muskatnuß, eine Prise Salz und 1 Glas Branntwein. Man quirle dies gehörig, und füge nach und nach Mehl genug hinzu, um steifen Schlagteig zu bilden. Man schäle und entkerne 6 große Aepfel, schneide sie in ¼ Zoll dicke Scheiben, bestreue solche mit gestoßenem Zucker und lasse sie circa 1 Stunde lang ausziehen; dann tauche man jede Scheibe in den Teig und brate sie circa 6 Minuten in heißem Schmalz, welches anfänglich nicht zu heiß sein darf. Auf einer Serviette mit gesiebtem Zucker bestreut zu serviren.

Blackberry Fritters, Kleine Brombeerkuchen. In 5 Minuten zu bereiten. Man menge einen steifen Teig wie für Pfannkuchen von Mehl und saurer Milch oder Rahm an. Wenn man Rahm benutzt, schlage man 1 Ei mehr als bei saurer Milch ein und rühre dies mit den Beeren um. Man habe einen Kessel mit heißem Schmalz bereit, tauche 1 Eßlöffel voll in dasselbe, schöpfe dann 1 Eßlöffel voll Teig und werfe solchen in das heiße Schmalz. Das Schmalz am Löffel verhindert, daß der Teig daran kleben bleibt, so daß er in schöner ovaler Form in das Schmalz fällt. Mit Syrup bestrichen zu essen.

Doughnuts. Kräpfen. In 5 Minuten zu bereiten. ½ Pint süße Milch, knapp ½ Tasse Butter, 1 Tasse Hefe und Salz; mit Zimmt oder Muskatnuß zu würzen; Abends anzumengen; Morgens auszurollen und sehr locker aufgähren zu lassen. Dann lege man sie in heißes Fett. Nachdem sie gebraten sind, rolle man sie in zerstoßenem Zucker.

Boiled Apple Dumplings, Gekochte Apfelklöße. In 1 Stunde zu bereiten. 1 Pfund Schweineschmalz, 1 Pfund Mehl, 1 gehäuften Theelöffel voll Salz. Man zerhacke das Schmalz zu einem wenig Mehl, um das Zusammenballen zu verhüten, zerhacke selbes sehr fein, füge dann Mehl hinzu und vermenge dies sorgfältig; füge dann genug kaltes Wasser hinzu, um consistenten Teig zu machen; rolle diesen so dünn, wie Pasteten Teig, schäle 1 Dutzend großer Aepfel, viertheile und entkerne sie, wobei man jeden Apfel separat hält. Dann setze man die Viertel zusammen und schneide den Teig in Vierecke, um den Apfel damit zu überziehen; binde dann jeden Kloß locker in ein viereckiges Zeug mit Raum zum Anschwellen. Koche diese 1 Stunde lang in Wasser. Mit guter Sauce zu serviren.

Baked Apple Dumplings, Gebackene Apfelklöße. Man mache einen Teig wie für Soda Bisquit, schäle und entkerne die Aepfel, schneide den Teig in viereckige Stücke, nehme 1 Apfel für jeden Kloß, bringe sie in eine Backpfanne und stelle sie 5 Minuten lang in den Backofen; löse dann 1 Tasse voll Zucker in 1 Pint Wasser zu einem Syrup, gieße davon in die Pfanne und übergieße damit die Klöße, während sie backen. Mit süßem Rahm zu essen.

Puddings, Pies, Pasteten u. s. w.

Boiled Cornstarch Pudding, Gekochter Stärkepudding. Man nehme 3 Eßlöffel voll Stärke zu 1 Quart Milch; löse die Stärke in etwas von der Milch auf und vermische dies mit 2 oder 3 wohlgeschlagene Eier und ein wenig Salz. Man bringe den Rest der Milch beinahe zum Kochen, füge die erwähnte Mischung hinzu und koche dies 5 Minuten unter starkem Umrühren. Warm mit einer Sauce zu essen.

Baked Cornstarch Pudding, Gebackener Stärkepudding. 3 Eßlöffel voll Stärke zu 1 Quart Milch. Man präparire und koche dies wie für Blanc Mange. Nach dem Abkühlen menge man es sorgfältig mit 2 oder 3 wohlgeschlagenen Eiern und backe es ½ Stunde.

Plum Pudding. In 4 Stunden zu bereiten. Man nehme eine zinnerne dicht zu verschließende Pudding-Form und bestreiche solche wohl mit Butter. Auf den Boden derselben lege man ausgekernte Rosinen, darauf eine Lage Brodschnitten, mit Butter oder Schweineschmalz darüber, dann weiter solche Lagen bis die Form nahezu gefüllt ist. Dann nehme man Milch genug zum Auffüllen, füge für jedes Quart 3

oder 4 Eier, etwas Muskatnuß und Salz hinzu, mit zur Hälfte Zucker, halb Syrup versüßt; dann bringe man die festverschlossene Form in kochendes Wasser und lasse dies 3 bis 4 Stunden lang kochen.

Indian Pudding. Welschkorn-Pudding. In 2 Stunden zu bereiten. Man gieße kochendes Wasser über 1 Pfund Welschkorn-Mehl und vermenge dies zu steifem Teig, vermenge dies mit 1 Pfund zerhacktem Schweinefett und füge 1 Pint Syrup, 1 Unze gemahlenen Ingwer bei und backe dies in einem mit Schmalz bestrichenen Zinngefäß ungefähr 2 Stunden lang.

Tapioca Pudding. Man weiche 4 Eßlöffel voll Tapiocamehl über Nacht 1 oder 2 Stunden lang in ein wenig Wasser ein und übergieße es dann mit 1 Quart kochender Milch. Nach dem Abkühlen füge man ½ Theetasse voll Zucker, 1 Ei und die Dotter von 2 Eiern wohl geschlagen hinzu, mit Citronen-Extrakt zu würzen und dann zu backen. Wenn fertig, mische man das Weiße von 2 Eiern mit 2 Eßlöffel voll Zucker, gieße dies darüber und bringe das Gebäck in den Ofen zum Braunwerden.

Chocolate Pudding. Chokolade-Pudding. Man bringe 1 Pint Milch zum Kochen, füge ½ Tasse Zucker, 2 Eßlöffel geriebener Chokolade, 1 großen Eßlöffel voll Stärkemehl hinzu, koche bis zum dick Werden, gieße dies in eine Form und stelle solche auf Eis. Mit Zucker und Rahm mit Vanille-Extrakt gewürzt zu serviren.

Bread Pudding, Brodpudding. In 1 Stunde zu bereiten. Man weiche das Brod in kaltem Wasser ein, presse es dann aus, bis es sehr trocken wird, lege die Klumpen in kochende Milch, circa 1 Pint zu 1 Pfund geweichten Brodes, schlage 2 Eier dazu, versüße dies, füge ein wenig Muskatnuß hinzu und backe den Pudding langsam, bis er fest wird. Man kann auch einige Rosinen einmengen.

Apple Batter Pudding. Apfel- und Teig-Pudding. In 1 Stunde zu bereiten. Man entferne und schäle 8 Aepfel, lege sie in eine Schüssel, fülle die entkernten Stellen mit braunem Zucker aus und backe solche. Dann rühre man die Dotter von 4 Eiern leicht, nehme 3 gestrichene Theelöffel voll gesiebtes Backpulver, 1 Pint Milch und 1 Theelöffel voll Salz, sowie das wohlgeschlagene Weiße der Eier hinzu, gieße dies über die Aepfel und backe solche. Mit Sauce zu serviren.

Cocoanut Pudding, Kokosnußpudding. Man zerreibe Kokosnuß, stove dies langsam in 1 Quart Milch, gieße es über ½ Leib Brod, füge, wenn kalt geworden, 1 Pfund Zucker und ½ Pfund Butter dünn gerührt hinzu, sodann 6 Eier und backe dies.

Oat-meal Pudding, Hafergrützpudding. In 1 Stunde zu bereiten. Man menge 2 Unzen feine Hafergrütze mit ¼ Pint Milch, füge 1 Pint kochende Milch hinzu, versüße dies nach Geschmack und rühre es 10 Minuten lang über dem Feuer um; dann rühre man 2 Unzen gesiebte Brodkrumen bis zum Steifwerden hinein, füge dann 1 Unze zerschnittenes Schweineschmalz und 1 oder 2 wohlgeschlagene Eier hinzu und würze dies mit etwas Citronen-Extrakt oder geriebener Muskatnuß. Man bringe den Pudding in ein mit Butter bestrichenes Gefäß und backe solchen langsam 1 Stunde lang.

Orange Pudding, Apfelsinenpudding. In 20 Minuten zu bereiten. Man schäle und zerschneide 4 süße Apfelsinen zu Stücken und lege solche in eine tiefe Pudding-Form mit 2 Tassen Zucker. Man bringe sodann 1 Quart Milch, das Gelbe von 2 Eiern und 2 Dessertlöffel voll Stärkemehl zum Kochen. Nach dem Abkühlen gieße man dies über die Apfelsinen, schlage dann das Weiße der Eier zu steifem Schaum, gieße dies über den Pudding und lasse solchen backen bis er hellbraun wird.

Light Puff-Paste, Leichter Blätterteig. Man nehme 1 Pfund gesiebtes Mehl, 1 Pfund frische Butter, 2 Theelöffel voll Cremortartari, 1 Theelöffel voll Soda und ein wenig Wasser. Man knete ¼ der Butter in das Mehl bis zum sandig Werden, messe Cremortartari und Soda ab und reibe sie durch ein Sieb, vermenge dies mit dem Mehl und genug kaltem Wasser, um es zu binden und knete dies recht weich; dann bestreue man das Nudelbrett und die Nudelwalze mit Mehl und rolle den Teig bis zu halbzölliger Dicke; bestreiche dies mit der

übrigen Butter und falte es zusammen, bestreue wieder Walze und Nudelbrett mit Mehl und rolle den Teig wieder aus, bestreiche wieder mit Butter, falte und rolle und wiederhole dies dann zum letzten Male.

Rich Short Crust, Fette Pastetenkruste. Man vermenge 10 Unzen Butter mit 1 Pfund getrocknetem und gesiebtem Mehl, füge eine Prise Salz hinzu und 2 Unzen fein zermalmten Stückenzucker. Man mache daraus einen sehr glatten und möglichst dünnen Teig mit 2 wohlgeschlagenen Eiern, und Milch genug um solchen zu befeuchten.

Tartlets, Törtchen. In 15 bis 20 Minuten zu bereiten. Man schneidet so viele runde Scheiben fetten Blätterteig mit einem zinnernen Rundschneider aus, als man braucht; dann dieselbe Anzahl und drückt aus diesen mit einem kleinern Rundschneider die Mitte, so daß Ringe bleiben. Man befeuchtet die runden Scheiben mit Wasser und klebt die Ringe darauf; stellt sie 10 bis 12 Minuten lang in einen mäßig erhitzten Backofen, füllt die Mitte mit Aprikosen-Erdbeeren-Compot oder Apfelsinen-Marmelade; schneidet ein wenig von dem sehr dünnen gerollten Teig zu Sternen ꝛc., backt solche sehr gelinde und legt eins auf jedes Törtchen, heiß oder kalt zu serviren.

Plain Apple Tart, Einfache Apfeltorte. Große 1 Stunde, kleine ½ Stunde zu backen. Man bestreicht eine Pastetenbackschüssel mit Butter, belegt solche mit dünn gerolltem Pastetenteig, schält einige Kochäpfel, schneidet sie in kleine Stücke und füllt die Schüssel damit an; bestreut sie dann mit 1 Tasse voll feuchtem feinem Zucker, 3 oder 4 Gewürznelken oder ein wenig geriebener Citronenschale und fügt ein paar Löffel Wasser hinzu, bedeckt dies mit Blätterteig, schneidet die Bänder mit einem scharfen Messer ab, macht eine kleine Oeffnung an jedem Ende, kräuselt die Pastete ringsum bis auf einen halben Zoll nach Innen und backt in gut geheiztem Backofen.

Open Apple Tart, Offene Apfeltorte. Bei schnellem Feuer zu backen, bis sich die Kruste von der Schüssel löst. Man schält und zerschneidet einige Kochäpfel und stopt solche, wobei man eine kleine Tasse Wasser und ebenso viel feuchten Zucker, 1 Quart zerschnittene Aepfel zusetzt, ½ Muskatnuß und das Abgeschabte von ½ Citronenschale beifügt; wenn sie mürbe sind, setzt man sie zur Abkühlung ab. Man belege eine niedrige zinnerne Pastetenschüssel mit fettem Pasteten- oder Blätterteig, fülle die gestopten Aepfel ½ Zoll dick darauf, rolle etwas Teig dünn, bestreiche solchen mit dem in etwas Milch geschlagenen Gelben eines Ei's und 1 Tischlöffel voll Puderzucker, schneidet diesen Teig in sehr schmale Streifen und legt solche kreuzweise oder schräge übereinander über die Torte, legt einen andern Streifen rundum, schneidet das Ueberstehende mit einem scharfen Messer glatt ab und backt dies bei starkem Feuer bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Pies, Fruchtkuchen. Die Pies repräsentiren in Amerika was in der übrigen Welt die Obstkuchen thun, schreibt Dr. Ludwig Fleutje in seinem Buche „Haus-Rezepte" und giebt dazu einige nicht mißzuverstehende Winke wie folgt:

„In der Regel wird dazu ein eigener Teig, sogenannte Pie-crust, bereitet, der meist nur aus Butter und Mehl mit etwas Wasser, sehr oft aber auch anstatt der Butter ganz oder zum Theil mit Schweineschmalz angemacht wird. Diese Pies sind in vielen Haushaltungen ein Lieblingsessen und befinden sich dort fast täglich, meist eben aus dem Ofen kommend und noch heiß auf der Tafel. Leider sind diese spezifisch amerikanischen Obstkuchen nur sehr selten nach den Regeln einer vernünftigen Backkunst angefertigt, dafür aber wird desto häufiger unter dem Titel „Pie" ein knatschiges, steifes, halbgares Gebäck (in der Regel mit viel Gusto) verzehrt, dem wirklich häufig das aufgebürdet werden könnte, was ein Dichter in der Grabschrift eines Pie-Liebhabers sagt:

Here I lie, slain by Pie.

Die deutschen Obstkuchen sind solcher, wenn auch gereimten, harten Anschuldigungen noch nicht theilhaftig geworden. Wer den Unterschied dieser beiden verwandten Backwerke aus eigener Erfahrung dies- und jenseits des Oceans kennt, wird es jedenfalls wünschenswerth finden, das die amerikanischen Pies in ihrer nationa-

len Form wenigstens den deutschen gediegenen Inhalt annehmen möchten, was sich überdies so leicht thun ließe, wenn — die Amerikanerinnen sich die Mühe geben wollten, das Backen zu lernen."

Rhubarb Pie, Rhabarberpastete. Man nimmt schöne Rhabarberstengel schält solche und schneidet die Stengel in zolllange Stücke; füllt damit eine große Schüssel, bedeckt sie mit Zucker, mit Citronensaft und Schale, Zimmt oder Vanille gewürzt. Man stellt dies in den Ofen, bringt es, wenn bedeutend eingeschrumpft in eine kleine Schüssel, fügt wenn nöthig mehr Zucker und Würze hinzu, belegt es mit einem guten Teig und backt dies circa ½ Stunde lang.

Squash Pie, Melonenkürbispastete. Man kocht und siebt einen guten, trockenen Kürbis durch, verdünnt dies mit kochender Milch bis zur Consistenz eines dicken Milchbreis, fügt zu jedem Quart davon 3 Eier, 2 große Eßlöffel geschmolzene Butter, Muskatnuß oder Ingwer nach Wahl, und versüßt dies gut mit Zucker. In einer tiefen Schüssel mit einer Unterkruste zu backen.

Lemon Pie, Citronenpastete. Die Dotter von 4 Eiern und 1 ganzes, 9 Eßlöffel granulirten Zucker, der Saft von 2 Citronen und die abgeschälte Rinde von einer,3 Pfund Milcherackers in Milch eingeweicht. Man vermengt und backt dies; schlägt dann das Weiße von 4 Eiern mit 4 Eßlöffel Puder- oder fein granulirten Zucker, breitet dies darüber und läßt es im Ofen bräunen. Dies ist genug für 2 Pasteten.

Lemon Pie without any thickening but the Eggs, Citronenpastete nur mit Eiern verdickt. Man mengt die geriebene Rinde von 2 Citronen und den Saft (mit Weglassung des harten Fleisches) mit 9 Eßlöffel weißen Zucker, 4 Eidottern, 2 Eßlöffel geschmolzener Butter und ½ Trinkglas Milch; belegt einen Speiseteller mit fettem Teig, 2 Lagen am Rande, gießt das Gemisch hinzu und backt dies; während des Backens schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu dickem Schaum, fügt 2 gestrichene Eßlöffel Puderzucker bei; wenn die Pastete genug gebacken ist, gießt man das Weiße darüber und stellt solche noch einige Minuten in den Ofen.

Custard Pie, Eierrahmpastete. Man formt einen Bodenteig, bricht 3 Eier in eine Quartbowle und schlägt sie, fügt ½ Tasse Kaffeezucker, 1 Theelöffel Muskatnuß-Extrakt und circa 1 Pint süße Milch hinzu; rührt dies zusammen, gießt es in mit dem Teig belegte Schüsseln und backt es.

Cream Pie, Rahmpastete. Man belegt eine Pastetenschüssel mit Teig wie zur Eierrahmpastete, schlägt ½ Tasse Zucker und 1 Eßlöffel Butter zu einem Rahm, fügt 2 wohlgeschlagene Eier, 2 Eßlöffel Mehl und 2 Tassen Milch hinzu, rührt dies zusammen und würzt es mit Orangen- oder Citronen-Extrakt.

Cocoanut Pie, Cokosnußpastete. Für 1 Pastete nimmt man 1 Tasse geriebene Kokosnuß, wenn schon eingetrocknet, über Nacht einzuweichen, bringe solche in eine Kaffeetasse und fülle mit Milch auf. Wenn zum Backen fertig, nimmt man 2 Eßlöffel Mehl, mit 1 Tasse Milch oder Wasser gemischt, stellt dies in ein Zinngefäß in einem Kessel voll kochenden Wassers über's Feuer, rührt bis zum dick Werden um, füge, während es warm ist 1 Eßlöffel Butter hinzu, wenn kalt ein wenig Salz, 2 Eidottern, Zucker nach Geschmack, fügt die Cokosnuß hinzu, vermengt dies, füllt den Teig damit und backt es. Wenn fertig schlägt man das Weiße von 2 Eiern, mit 3 Eßlöffel Puderzucker, gießt dies über und bräunt das im Ofen leicht.

Apple Pie, Apfelpastete. Man stovt 12 Tortenäpfel, wenn weich fügt man 1 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Zucker, ½ Glas Rosenwasser und ein wenig Muskatnuß hinzu. Man backe eine Kruste wie für Rahmpastete und fülle mit dem Apfelmus.

One Crust Apple Pie, Einkrustige Apfelpastete. Man belegt die Pastetenschüssel mit Teig, viertheilt die Aepfel, füllt die Schüssel damit, versüßt dies mit Zucker und backt bis zum weich Werden; nimmt es dann aus dem Ofen, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu steifem Schaum, versüßt mit 1 Theelöffel Puderzucker und würzt mit Muskatnuß-Extrakt, gießt dies über die Pastete und läßt es im Ofen leicht bräunen.

Mince Pie, Fleischpastete. Man kocht gutes Fleisch sehr zart in wenig Wasser und gießt zu, damit es nicht anbrennt; wenn gar, nimmt man Knochen und Knorpel heraus, bewahrt die Brühe; wenn kalt zerhackt man das Fleisch fein; ist es mager fügt man zerhacktes Schweinefett oder Butter hinzu, fügt ein wenig Salz bei, benutzt zu 2 Schüsseln Fleisch, 4 Schüsseln gehackte Kochäpfel, 2 Tassen Syrup, 3 Tassen braunen Zucker, bringt Alles mit der Fleischbrühe in einen glasirten Kessel, mit 1 Pfund gehackte Rosinen, 1 Trinkglas Johannesbeer-Gelee, oder 1 Pint Cider und kocht bis die Aepfel weich sind; fügt dann je 1 Eßlöffel Muskatnuß-, Zimmt- und Nelkenpfeffer-Extrakt, 1 Theelöffel gemahlene Gewürznelken, 1 Pint Wein, nach Geschmack ½ Pint Branntwein hinzu. Will man mehr würzen, fügt man gut ausgewaschene Korinthen, Citrone und Anderes nach Geschmack hinzu.

Fleisch-Pies, Puddings und Salate.

Allgemeine Regeln. Die Köchin muß beim Anmengen des Teigs sehr reine, glatte und kalte Hände haben. Sie sollte solche gut abwaschen und bei heißem Wetter 1 bis 2 Minuten lang in kaltes Wasser tauchen und dann gut abtrocknen. Man sehe sorgfältig beim Pastetenbacken auf gleichmäßige Ofenhitze; wenn nicht heiß genug wird der Teig schwer und sieht matt aus, wenn zu heiß, verbrennt die Kruste, bevor die Pastete fertig ist. Wenn man die Hand ein paar Sekunden lang in den Backofen halten kann, ohne solche schnell herauszuziehen, ist es zu kalt; am besten versucht man erst ein wenig Teig zur Probe zu backen. Man mache stets in die Decke der Pastete mit dem Messer eine kleine Oeffnung, damit die sich beim Kochen entwickelnden Gase entweichen können; dies dient zugleich dazu, wenn die Pastete fertig und es nöthig ist, Sauce hinein zu gießen.

Paste for Meat Pies, Teig für Pasteten. 2 Pfund Mehl werden auf dem Backtisch bergartig aufgestrichen, oben eine kleine Grube hineingemacht; in dieselbe gebe man 1 Pfund frische Butter, 2 Messerspitzen feines Salz, 8 Eigelb und ½ Trinkglas kaltes Wasser; dieses wird zusammen zu einem glatten Teige verarbeitet, den man in eine Serviette eingeschlagen ½ Stunde an einem kühlen Orte ruhen läßt.

Pigeon Pie, Taubenpastete. 1½ Stunde zu backen. Man legt einen Rand von Teig um die Seiten und den Rand einer Pastetenschüssel, bestreut den Boden mit ein wenig Salz und Pfeffer, thue eine dünne Schicht gehacktes Beefsteak Rindfleisch hinein; nachdem die Tauben gerupft sind wasche man sie rein, schneide die Füße ab und drücke die Beine einwärts, lege ein Stück Butter in die Tauben und würze mit Pfeffer und Salz; lege die Hälse und Magen zwischen die Tauben; streue etwas Pfeffer und Salz über sie und thue 1 Weinglas Wasser daran; bedecke mit einer dünnen Lage Pastetenteig und befeuchte mit einem Pinsel; dann bedecke mit einem leichten Teig, schneide nahe am Rande ab, bepinsele mit Ei, verziere die Kruste, lasse 4 Füße herausstecken und backe. Wenn genug gebacken gieße man etwas Brühe darüber. Man kann gleichfalls die Dotter von 6 hartgekochten Eiern hinein thun, auch das Beefsteak weglassen.

Chicken Pot Pie, Hühner-Topfpastete. 1 Stunde zu backen. Zerlege das Huhn; koche bis fast gar; oder ungefähr 20 Minuten. Man brate 2 oder 3 Scheiben fettes gesalzenes Schweinefleisch, thue dies nach unten; dann lege das Huhn darauf, thue 3 Pinten Wasser dazu, 2 Unzen Butter, 1 Theelöffel Pfeffer und bedecke mit einem leichten Teige wie zum Biscuit.

Mutton Pie, Hammelpastete. In 1½ bis 2 Stunden zu backen. Man knöchele eine Hammellende, zerschneide das Fleisch zu dünnen Stücken, würze mit Pfeffer und Salz, lege Pastetenteig um den Rand eines Pastetentellers; dann lege man eine Schichte Hammelfleisch, dann eine von Fülsel, hierauf wiederum Hammelfleisch mit dem Zusatze von 3 oder 4 Nierenhälften die man egal einfügt; dann gieße man eine gut gewürzte Brühe darüber, die aus Knochen bereitet wird; man muß das Fett von der Brühe gut abschöpfen. Man befeuchte den Rand mit Wasser. Nun bedecke man mit einem ½ Zoll dicken Teige, drücke denselben mit den Daumen fest, mache ein Loch in die Mitte, und schneide dicht am Rande ab, verziere nach Geschmack und backe.

Veal and Oyster Pie, Kalbs- und Austernpastete. Man backe 1½ Stunde, zerschneide 1½ Pfund Kalbfleisch in kleine Schnitte, lege darüber eine dünne Schicht gehackten Schinken, würze mit Pfeffer, Salz und geriebener Citronenschale, mache daraus Klöße. Belege einen Pastetenteller mit einem guten Teig, lege auf den Boden eine Schicht der Kalbklöße, darauf eine Schicht Austern, dann Kalbfleisch und Austern obenauf; mache eine Brühe aus einem Tassenkopfvoll Brühe, der Schale von ½ Citrone, der durchgeseihten Austernflüssigkeit und würze mit Pfeffer und Salz; bedecke mit Teig, verziere mit Geschmack; bestreiche mit Ei, backe in einem mäßig erhitzten Ofen. Wenn gar kann man noch mehr Brühe hinzusetzen; indem man dieselbe durch das Loch im oberen Theile, vermittelst eines Trichters eingießt, dann verschließe man das Loch durch eine Verzierung.

Cheshire Pork Pie, Cheshire Schweinefleischpastete. Backe 1½ Stunde. Man löse das Fleisch und Fett von einer Schweinelende, schneide dasselbe in kleine Schnitte, würze mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, thue Pastetenteig in eine Pastetenschüssel, lege eine dünne Schicht Schweinefleisch darauf; dann geschälte und entkernte Aepfel, ungefähr 2 Unzen Zucker, lege noch eine Schicht Schweinefleisch darauf, thue ½ Pint Weißwein dazu, auf dieses etwas Butter, bedecke mit leichtem Teige, stecke ein Messer durch den oberen Theil um eine Oeffnung zu erzeugen, schneide den Teig am Rande der Schüssel eben, bestreiche einmal mit Ei und backe.

Lobster Patties, Hummerpastetchen. In 20 Minuten zu bereiten. Man rolle leichten Teig ¼ Zoll dick aus. Nehme einen gekochten Hummer, pflücke das Fleisch aus Schwanz und Scheeren, hacke fein, thue dieses in eine Schmorpfanne, setze ein wenig von dem in einem Mörser fein geriebenen Laich hinzu, gleichfalls 1 Unze Butter, ½ Theelöffel Sahne, ½ Theelöffel Kalbsbrühe, Sardellenessenz, Citronensaft, Cayenne-Pfeffer, Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl und Wasser. Man schmore 5 Minuten und fülle die Pastetchen dann hiermit.

Oyster Patties, Austernpastetchen. Bedecke einige kleine Blechgefäße, Pastetenpfannen genannt, mit leichtem Teig, schneide denselben rund, lege in die Mitte ein kleines Stück Brod (um zu verhüten, daß der Boden und die Decke zusammenstoßen); bedecke mit Teig, drücke die Ecken leicht zusammen und backe bei schnellem Feuer ¼ Stunde; dann entbärte und brühe man 1 Dutzend große Austern, schneide sie in 4 Theile, thue sie in einen Schmortopf mit 1 Unze Butter, 1 Theelöffel voll Mehl; vermische mit der Austernflüssigkeit, und der Brühe der Bärte (die in einem Brühpfännchen mit anderer Brühe und 2 oder 3 Citronenschnittchen geschmort sein müssen). Würze mit ein wenig Salz, ½ Theelöffel voll pulverisirter Muskatblüthe, der gleichen Quantität Cayenne-Pfeffer; dann thue man nach und nach 3 Theelöffel Sahne dazu. Mische Alles gut; dann öffne man die Pastetchen mit einem dünnen Messer, nehme das Brod heraus, thue 1 Löffel voll Austern und Sahnebrühe hinein, decke wieder zu und tische dieselben heiß auf.

Beefsteak Pudding, Beefsteakpudding. Man koche ungefähr 2 Stunden. Thue 1 Pfund oder mehr Mehl in ein Gefäß, vermische dieses recht gründlich mit etwas sehr fein gehacktem Nierenfett, thue 1 gute Handvoll Salz dazu. Mische mit Wasser zu einem Teig; bestäube das Backbrett, die Teigrolle und die Hände mit Mehl, nehme die Mehlklumpen sorgfältig heraus und rolle ½ Zoll dick aus. Man thue Butter in ein rundes Puddinggefäß, lege dieses mit Teig aus, lasse diesen ein wenig über die Kante hervorragen. Zerschneide das Steak in kleine Stücke, auch etwas Fett, streue ein wenig Mehl hinein, würze stark mit Pfeffer und Salz, dann thue man dieses in das Gefäß, gieße ½ Pint Wasser darüber. Man rolle den übrigen Teig aus, bedecke dann das Gefäß; indem man ihn mit den Daumen niederdrückt. Nun wickele man das Gefäß in ein mit Mehl bestreutes Stück Zeug und lege es in einer Brühpfanne in 1 Gallone kochendes Wasser. Man muß das Wasser unaufhörlich fast 2 Stunden lang sieden lassen, jedoch gelegentlich Wasser nachgießen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man das Gefäß heraus, mache das Stück Zeug los, stürze den Pudding vorsichtig auf eine Schüssel und ziehe langsam das Puddinggefäß ab.

Mutton Pudding, Hammelfleischpudding. Man koche am besten über 2 Stunden. Mache einen Teig wie Beefsteakpudding. Zerschneide das

Fleisch in Scheiben, würze mit Kräutern, Pfeffer und Salz. Man lege eine Schicht Fleisch in's Gefäß; dann eine Schicht roher Kartoffeln, bis das Gefäß voll ist. Bedecke mit Teig, binde es in ein mit Mehl bestreutes Stück Zeug und koche in genügender Menge Wasser.

Veal Pudding, Kalbfleischpudding. Koche 1 Stunde. Man schneide mageres Kalbfleisch in kleine ¼ Zoll dicke Schnittchen, bringe ein eigroßes Stück Butter in einer reinen Bratpfanne zum Schmelzen, lege in diese das Kalbfleisch und einige Schnitte Speck, ein wenig Thymian und würze mit Pfeffer und Salz, stelle die Pfanne circa 10 Minuten über ein langsames Feuer, thue 2—3 Theelöffel warmes Wasser dazu. Man lasse es nun eben zum Kochen kommen und lasse es abkühlen. Man lege ein Puddinggefäß mit etwas recht gutem Nierenfett aus, thue in dieses das Kalbfleisch und den Speck, gieße die Brühe darüber, rolle ein Stück Teig zu Bedecken aus und befestige es dicht mit dem Daumen; dann binde man es in ein Stück Zeug, lege es in eine Brühpfanne mit kochendem Wasser und halte dieses beständig im Kochen, bis gar.

Lobster Salad, Hummer-Salat. Man nehme 1 Hummer, grünen Salat, Endivien, Senf und Kresse, Rettige, rothe Rüben, Gurken und einige hart gekochte Eier; schütte den angemengten Salat in eine Schüssel. Man wasche und trockene den Salat und die Endivien, schneide diese fein. Mische das Fleisch des Hummers, welches in kleine Stücke geschnitten wird, mit diesem. Schlage 2 oder 3 hart gekochte Eidotter durch ein Sieb und dann gleichfalls die Schale des Hummers. Man thue den Salat ohne Druck in die Bowle, verziere mit der gesiebten Schale, hart gekochten Eidottern, geschnittene rothen Rüben, Gurken, Rettigen und Stücken des Hummers. Will man eine Einfassung machen, so nehme man hiezu hart gekochte Eier, die man kreuzweise zerschneidet und zwischen diese Selleriblätter und Endivien legt.

Chicken Salad, Hühner-Salat. Man koche ein Huhn, hacke dieses nicht zu fein, schneide ein Bündel Salbei zur Größe eines Cent auf, um damit dem Salat Wohlgeschmack zu verleihen. Zerdrücke den Dotter eines hart gekochten Eies, thue 1 Eßlöffel Salz, 1 oder 2 Eßlöffel angemachten Senf und gieße vorsichtig 4 Eßlöffel Salatöl, dann 2 Eßlöffel Essig hinein. Gieße diese ganze Masse über das Huhn und den Sellerie.

Clam Chowder. 25 Clams werden fein zerhackt, gleichfalls 6 Kartoffeln, 2 Zwiebeln und ein Stück gesalzenes Schweinefleisch. Man thue ein Stück Butter von der Größe eines Eies dazu, würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack, und setze noch zur Clambrühe 1 Pint Milch und eine gleiche Menge Wasser; auch 6 zerrollte Cracker, 1 geriebene Muskatnuß und 1 Theelöffel Selleriesamen. Man koche dieses langsam wenigstens 4 Stunden; gieße Wasser dazu; wenn es zu dick wird. ½ Stunde vor dem Anrichten, schütte man noch ½ Kaffeetasse Tomatocatsup und 2 Eßlöffel Worcestershiresauce dazu. Wenn fertig zum Anrichten schütte 1 Trinkglas Sherry hinein, schneide dann 1 Citrone in Scheiben und richte so an.

Saucen, Füllsel.

Common Egg Sauce, Gewöhnliche Eiersauce. 20 Minuten zu kochen. Man koche 2 Eier 20 Minuten, lege sie in kaltes Wasser zum Abkühlen; thue die Schale ab und schneide sie in sehr kleine Würfel, werfe sie in einen Saucenapf, gieße ¼ Pint kochende Butter darüber und rühre gut um damit sich die Eier mit der Butter vermischen.

Parsley Sauce, Petersiliesauce. In 6—7 Minuten zu kochen. Wasche die Petersilie sehr rein, koche sie 6—7 Minuten bis sie weich ist, drücke gut aus, hacke sie fein. Bereite ½ oder ¼ Pint zerlassene Butter; je nach Nothwendigkeit, (natürlich je weniger Butter um so weniger Petersilie.)

Oyster Sauce, Austernsauce. In 5 Minuten zu kochen. Man stove 12 Austernbärte in ihrem Safte, setze ½ Tassenschale gute klare Brühe dazu, seihe dieses, thue gute geschmolzene Butter (die schon bereit stehen sollte) und die Austern dazu, und lasse sie 3 Minuten langsam schmoren.

Anchovy Sauce for Fish, Sardellensauce zu Fischen. In 4 Minuten zu kochen. Man rühre 3 Dessertlöffel voll Sardellen-Essenz in ½ Pint gute, geschmolzene Butter, würze nach Geschmack, koche 1—2 Minuten, man nehme genügend Cayennepfeffer und ein wenig Muskatblüthe.

Horseradish Sauce, Meerrettigsauce. Zu Hammelfleisch oder Rostbraten. In 2 oder 3 Minuten zu bereiten. Man rühre einen Stengel geriebenen Meerrettig in ein Weinglas Sahne, einen Theelöffel voll Senf und ein wenig Salz, rühe in dieses ein Trinkglas vom besten Essig mit etwas Salz. Quetsche dieses mit einem Löffel und wenn gehörig vermischt, gieße in einen Saucenapf.

Mint Sauce for Roast Lamb, Münzsauce zu Lammbraten. Man nehme 2 Eßlöffelvoll gehackte grüne Gartenmünze, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und ¼ Pint Essig. Man pflücke und wasche die Münze sehr rein, hacke fein, mische Zucker und Essig in einem Saucegeschirr, thue die Münze hinein und lasse es stehen.

Common Onion Sauce, Gewöhnliche Zwiebelsauce. In ½ Stunde zu kochen. Man schäle 4 oder 6 weiße Zwiebeln und koche sie, bis sie weich sind, drücke das Wasser aus denselben und hacke sie sehr fein, erwärme ½ Pint Milch, schütte die Zwiebeln hinein, thue ein kleines Stück Butter dazu, 1 Eßlöffel voll Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Arrowroot Sauce for Plum Pudding, Pfeilwurzelsauce zu Fruchtpudding. In 15 Minuten zu kochen. Man reibe in ein wenig Wasser einen Dessertlöffel voll Pfeilwurzel oder in ein Glas Weißwein, drücke den Saft einer halben Citrone hinein, thue den zerstoßenen Zucker hinein; rühre über einem hellen Feuer, bis es kocht und trage sie mit Fruchtpudding auf. Man kann dieser Sauce irgend einen Beigeschmack geben.

Sherry or White Wine Sauce, Sherry oder Weißweinsauce. In 5 Minuten zu kochen. Zu 1 Pint gut geschmolzener Butter, füge man 4 Löffel voll Weißwein oder Sherry, die geriebene Schale einer Citrone und gestoßenen oder gemahlenen Zucker hinzu. Man koche und benutze es zu Frucht, Brod- oder gekochten Teigpudding u. s. w.

Cream Sauce, Rahmsauce. Man rühre 1 großen Eßlöffel voll Butter mit ein wenig Mehl zusammen, erhitze dieses, thue ein wenig gehackte Petersilie, etwas geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und wenn alles gut gemischt, ½ Pint Rahm oder Milch dazu und koche 15 Minuten. Wenn man diese Sauce zu Fisch benutzen will, kann man ein wenig Meerrettig hinzu thun.

Cranberry Sauce, Kronsbeersauce. Koche 20 Minuten. Man nehme 1 Quart Kronsbeeren, 1 Pint Zucker und 1 Pint Wasser. Koche langsam und wenn die Beeren weich sind, klopfe man sie gut und schlage sie durch einen Durchschlag.

White Sauce, Weiße Sauce. Mit 3 Eßlöffel voll guter, gemischter Butter mische man einen Theelöffel voll durchgesiebtes Mehl, thue ¾ Pint Milch dazu, koche einmal auf, rühre schnell um. Um zu färben, setze man ein wenig Eidotter dazu und für den Wohlgeschmack, Citronensaft.

Tomato Sauce, Liebesapfelsauce. Koche eine Stunde. Man schäle die Haut ab und nehme den Samen aus 12 Liebesäpfeln, zerschneide sie und thue sie in eine Schmorpfanne, mit Pfeffer und Salz nach Geschmack, thue 3 zerstoßene Cracker dazu. Schmore langsam 1 Stunde lang.

Good Common Sauce, Gute gewöhnliche Sauce. Koche 5 Minuten. 1 Kaffeetasse voll braunen Zucker, 2 Eßlöffel voll Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl; rühre gut zusammen.

Sauce for Apple Pudding, Sauce für Apfelpudding. Man koche 20 Minuten, nehme gleiche Theile Zucker und Molasses, koche beides 20 Minuten zusammen, thue dann ½ Theelöffel voll Butter, ein wenig Essig oder Citronensaft dazu.

Milk Sauce, Milchsauce. Koche 10 Minuten. Rühre 1 Eßlöffel voll Butter in 1 große Tasse Zucker, thue 2 geschlagene Eier dazu und schlage alles zu Schaum. Feuchte ½ Theelöffel Kornstärke an und rühre dieses in das Obige, dann

rühre man 5 Eßlöffel voll kochender Milch hinein, schlage es während des Einrührens gut. Lege die Schüssel in ein Geschirr voll kochendem Wasser und koche langsam 5 Minuten.

Tomato Catsup. Diese bei Amerikanern so sehr beliebte Sauce ist leider meist überladen mit Gewürzen, namentlich mit schwarzen und Cayenne-Pfeffer, wodurch der wiederholte Genuß derselben eher nachtheilig, als gesund ist. Folgende Vorschrift gilt für sehr gut. Ein halbes Bushel Tomatoes wird durchgerieben, und dann zu passender Consistenz langsam eingekocht mit folgenden Gewürzen: Salz 6 Unzen, gelber Senf gestoßen 1½ Unze, schwarzer Pfeffer 3 Unzen, Nelken und Nelkenpfeffer von jedem ¾ Unzen, Muskatblüthe ½ Unze, Cayenne Pfeffer ½ Unze und Essig 1 Quart.

Andere Vorschrift. Eine Gallone reife Tomatoes werden gekocht und durchgerieben wie oben; zu der Masse fügt man dann 1 Eßlöffel Nelken, ½ Eßlöffel Muskatblüthe, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel ganzen schwarzen Pfeffer, 1 Theelöffel Cayenne Pfeffer; man läßt gelinde kochen bis man auf 1 Quart eingekocht hat; gießt ½ Pint guten Essig zu, läßt nochmals aufwallen und gießt dann durch ein Haarsieb oder Durchschlag. Man füllt in heißgemachte ½ Pintflaschen und verkorkt gut. — Dies ist sehr gut.

Chow—Chow. Man nehme 1 Peck Liebesäpfel, 2 Quart grünen Pfeffer, ½ Peck Zwiebeln, 2 Kohlköpfe, schneide dieselben, als ob man sie zu Salat gebrauchen wollte und 2 Quart Senfsamen. Man nehme ein Faß, lege darin eine Lage zerschnittener Liebesäpfel, dann Zwiebeln, dann grünen Pfeffer, streue etwas von dem Senfsamen darüber. Wiederhole die Schichten bis alles aufgebraucht ist. Nun koche man 1 Gallone Essig, setze ein wenig Alaun dazu; gleichfalls 2 Unzen Gewürznelken, 2 Unzen englisch Gewürz (allspice); thue diese Gewürze in einen kleinen Sack, koche mit dem Essig, schäume gut ab und gieße in das Faß. Man lasse es 24 Stunden stehen, dann gieße man das Ganze in einen großen Kessel, koche es 5 Minuten, thue es wieder in das Faß und bewahre für Gebrauch.

Worcestershire, Leicestershire und **Pepper Sauce** sind bei Amerikanern für Fleischspeisen beliebte Saucen die in den Handlungen zu kaufen sind.

Forcemeat, Füllsel, für Kalbfleisch oder Hasen. Mische mit 6 Unzen Brodkrumen die Rinde einer halben Citrone, welche sehr fein gehackt sein muß, 1 Eßlöffel voll wohlriechender Kräuter; man kann hierzu auch getrocknete Kräuter verwenden, wenn man keine grünen erhalten kann, 3 Unzen feingehacktes Rindertalg oder auch in kleine Stücke gebrochene Butter; würze mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, und verdicke mit 2 wohlgeschlagenen Eiern.

Sage and Onion Stuffing, Salbei und Zwiebelfülsel, für Gänse, Enten oder Schweinefleisch. Man wasche, schäle und koche 3 Zwiebeln; jedoch gieße man das erste Wasser ab und koche sie in frischem Wasser nochmals auf, um ihnen den starken Geschmack zu benehmen; dann brühe man 8 Salbeiblätter ab; jedoch nur für einige Minuten, hacke die Zwiebeln und die Blätter sehr fein, vermenge sie mit 5 Unzen Brodkrumen, würze mit Pfeffer und Salz und thue etwas zerschnittene Butter dazu, gleichfalls 1 Eidotter.

Stuffing for Turkey, Füllsel für Truthahn. Man mische in gründlicher Weise 1 Quart altes Brod, welches sehr fein gerieben sein muß, mit der geriebenen Rinde einer Citrone, ½ Unze gehackte Petersilie, würze mit Salz und Pfeffer. Hierzu füge noch 1 Ei ungeschlagen, und ½ Tasse Butter, mische Alles gut zusammen und befeuchte mit heißem Wasser oder Milch. Man kann statt Petersilie oder Thymian, auch andere Kräuter benützen, auch wohl ein wenig Zwiebel, fein gehackt, dazusetzen.

Fleischspeisen.

Auch bei diesem Abschnitte werden wir die specifisch americanischen Gerichte berücksichtigen.

Broiling, Braten auf dem Roste, wird von Vielen für kleinere, dünne Fleischstücke, dem Braten in der Pfanne vorgezogen; richtig ausgeführt, giebt diese Methode auch außerordentlich saftiges und schmackhaftes Fleisch. Es eignen sich hierzu Cotelettes, Steaks, u. s. w., die man auf einem passenden Rost direkt über

ein helles, ziemlich starkes Kohlenfeuer bringt. Man wendet die Stücke wiederholt mit Vorsicht, bis sie gar sind. Um das Abtröpfeln des Fettes in das Feuer zu verhindern, gebe man dem Roste eine schräge, geneigte Stellung; wenn aber aus den glühenden Kohlen von dem abtröpfelnden Fette ꝛc. eine flammende Lohe auffährt, werfe man eine Prise feines Salz hinein, was die Flamme alsbald auslöscht.

Broiled Steak. Man schneidet gutes rohes Ochsenfleisch, das einige Zeit gehangen hat, in Scheiben (am besten sind hierzu die Mürbbraten), klopft sie mit einem Messerrücken auf beiden Seiten, kehrt sie in geschmolzener Butter um, bestreut sie mit gestoßenen Nelken, die man mit Pfeffer und Salz durchmischt hat, und brate sie auf dem Roste, unter beständigem Umkehren, einige Minuten.

Broiled Steak. Man lege ein dickes, aber mürbes Stück Fleisch auf einen Rost über glühende Kohlen; (ein Rost aus Stahl mit dünnen Stäben ist vorzuziehen) wenn auf einer Seite braun, lege man das Fleisch auf einen warmen Platter, (Schüssel) auf dem etwas Butter geschmolzen ist, mit der gebratenen Seite nach unten, damit der Saft vom Fleische auf die Schüssel läuft, dann lege man dasselbe mit der noch ungebratenen Seite auf den Rost und wenn fertig wieder auf die Schüssel, und gebe zu den einzelnen Stücken etwas Butter. Die Schüssel sollte warm gehalten werden, am besten über Wasserdampf. Zähes Fleisch sollte zuvor geklopft werden auf beiden Seiten.

Sirloinsteaks und **Porksteaks** werden in derselben Weise behandelt, bedürfen aber keiner Butter.

Veal and Mutton Chops, Cotelettes von Kalb- und Hammelfleisch. Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Cotelettes werden in zerlassene Butter getaucht, auf den Rost gelegt und unter wiederholtem Umwenden auf raschem Feuer gar gemacht.

Cutlets, Cotelettes, werden sehr schmackhaft, wenn sie, anstatt mit vielen Künsteleien, in einer sehr einfachen Weise bereitet werden. Das übrige Fett, Häute und Sehnen wie vorstehende Knochen werden entfernt, und die Cotelettes in entsprechende Form gebracht. Man bestreue dann die einzelnen Stücke auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, tauche sie in zerlassene Butter (oder geschlagenes Ei), bestreue gut mit geriebenem Weißbrod und brate sie, in recht heiß gemachter Butter rasch gar. Ein rasches gleichmäßiges Feuer ist für die Güte der Cotelettes die Hauptsache; in 7 bis 10 Minuten muß das Gericht fertig sein.

Sirloinsteak, Roundsteak. Man schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft sie mit einem Klopfholze, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie in brauner Butter auf jeder Seite 2 Minuten braten, läßt dann in der Butter zerschnittene Zwiebeln braten, gießt 1 hölzernen Löffel voll Wasser dazu, läßt die Sauce wieder durchbraten und gießt sie nun über das angerichtete Beefsteak.

Beefsteak mit Austern gedämpft. Man schneidet das Steak recht dick, bräunt es in einer Pfanne mit Butter, fügt eine geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz mit hinlänglichem Wasser dazu, und läßt es so, gut zugedeckt, ½ bis 1 Stunde langsam dämpfen, dann giebt man ein Glas Portwein (oder sonstigen guten Wein) dazu und Austern mit ihrer Brühe nach Belieben und läßt Alles nur noch ganz kurze Zeit weiterdämpfen.

Roast Beef, Rinderbraten. Um den Braten für den Ofen zuzubereiten streue man ein wenig Mehl darüber, würze mit Salz und Pfeffer, bringe den Braten also in den Ofen und begieße ihn öfter mit der hervorquellenden Brühe. Man rechnet gewöhnlich ½ Stunde braten auf 1 Pfund Fleisch wenn man ihn ziemlich roh zu haben wünscht, man muß jedoch länger braten, wenn er garer sein soll. Richte mit einer Sauce an, die man aus der hervorquellenden Brühe macht, hierzu giebt man 1 Eßlöffel voll Worcestershiresauce und 1 Eßlöffel voll Tomato-Catsup. Verdicke mit gebranntem Mehl.

Roast Veal, Kalbsbraten. Man bereitet einen Kalbsschlegel für den Ofen durch Abwaschen und Abtrocknen; bestreicht ihn mit Schmalz oder belegt ihn mit Streifen von Schulter oder Schinken. Dann bestreue man mit Mehl, würze mit Salz und Pfeffer, begieße häufig und richte mit einer schönen Sauce an.

Roast Pig, gebratenes Spanferkel. Besondere Aufmerksamkeit sollte man darauf richten, daß das Spanferkel gehörig abgebrüht ist; man fülle dasselbe, biege die Beine rückwärts; sonst wird der Untertheil nicht mürbe; nachdem man mit Mehl bestreut, bringe man in einen heißen Backofen und begieße öfters mit zerlassener Butter. Wenn gar, trage man in Ganzem auf einem Platter auf, verziere mit Sellerie und Petersilie. Man nehme etwas von dem Fett von der Sauce, setze den Rest auf den Ofen und verdicke mit ein wenig Mehl, thue ½ Glas Sherrywein dazu, ebenfalls den Saft einer halben Citrone.

To Roast a Leg of Pork. Einen Schweineschlegel zu braten. Man rechnet 20 Minuten auf's Pfund. Der Schlegel sollte nicht über 6 oder 7 Pfund wiegen. Kerbe Haut am Gelenke mit einem scharfen Messer auf. Habe Acht auf das Begießen. Genügend Bratenfett wird ausfließen, so daß keine Butter nothwendig ist. Wenn man die Kerbschnitte und das Fett ablöst, so nimmt es nicht so lange um den Schlegel gar zu machen. Sauce, braune Brühe oder Tomatosauce.

Beef Stew, geschmortes Rindfleisch. Man nehme 3 Pfund Rindfleisch. Bruststück ist am besten; schneide das Fleisch in Stücke von einem Zoll Quadrat; man schäle und schneide 4 oder 5 Zwiebeln in Scheiben. Lege eine Schicht Fleisch auf den Boden des Topfes; dann eine Schicht Zwiebeln, und fahre in der Weise fort, bis alles verbraucht; würze jede Schicht mit Pfeffer und Salz, bedecke das Ganze mit kochendem Wasser; koche langsam und halte den Topf gut zugedeckt. Schäle 1 Quart Kartoffeln, schneide diese in kleine Stücke und thue diese in den Topf ½ Stunde ehe man aufträgt.

English Stew, auf englische Art Geschmortes von kaltem Rostbraten. In 15 Minuten zu bereiten. Man schneide das Fleisch in kleine, ziemlich dünne Scheibchen, würze stark mit Salz und Pfeffer, wälze ein jedes Scheibchen in mit Brühe oder zerlassener Butter befeuchtete Brodkrumen. Man lege alsdann die Scheibchen recht hübsch auf einen Teller aus, lege über dieselbe eine Schicht saurer Gurken, befeuchte das Ganze mit einem Glas voll Essig und schütte die übriggebliebene Brühe des Rostbratens darüber; wärme in einem Bratofen, verziere mit gebackenen Brodschnitzen oder Kartoffelküchelchen.

Beef Balls, Rindfleischküchelchen. Man nehme ein Stück weich gekochtes Rindfleisch, hacke es fein, thue eine feingehackte Zwiebel dazu, würze mit Salz und Pfeffer, thue Petersilie, Brodkrumen, Citronenschale und geriebene Muskatnuß dazu, feuchte mit 1 Ei an und menge tüchtig, rolle in Kuchen aus. Tauche die Kuchen in Mehl und brate in heißem Fett oder frischen Fleischabläufen. Man bringe sie auf den Tisch mit einer runden braunen Brühe, oder gebratenen Brodkrumen.

Hash, Gehacktes Fleisch. Man nehme Stücken übriggebliebenes kaltes Fleisch und hacke sie fein, thue kalte, feingehackte Kartoffeln dazu, Pfeffer und Salz und ein wenig warmes Wasser. Das Ganze thue man in eine Bratpfanne und koche 20 Minuten langsam.

Boiled Corned Beef, Gekochtes, eingesalzenes Rindfleisch. Man wasche es gut ab, thue es in einen Kessel, wenn dasselbe stark gesalzen, bedecke man es mit kaltem Wasser; jedoch, wenn wenig gesalzen benutze man kochendes Wasser, schäume häufig ab wenn es kocht. Auf jedes Pfund Fleisch rechne man mindestens ½ Stunde Kochen. Will man es kalt essen, so nehme es nicht aus der Brühe, sobald es gar ist; sondern lasse es in derselben liegen, bis es fast kalt ist, dann lege man es auf eine irdene Schüssel; bedecke es mit einem Stück Holz und presse es mit einem Steine oder einigen Bügeleisen.

Hash Balls of Corn Beef, Fricabellen von gesalzenem Rindfleisch. Man hacke das Fleisch mit Kartoffeln zusammen; mache daraus flache Kuchen, erhitze die Backpfanne, reibe sie tüchtig mit süßer Butter ein; backe die Kuchen erst auf einer Seite bis sie braun sind, dann wende man sie um. Man trage sie heiß auf.

Irish Stew. In 2½ Stunden zu kochen. Man nehme 2 Pfund Hammelsrippchen und 4 Pfund gute Kartoffeln die geschält und in Stücke zerschnitten sind;

bringe dieses in abwechselnden Schichten in eine große Koch- oder Schmorpfanne, würze nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und einer fein zerschnittenen Zwiebel, schütte ein Glas kaltes Wasser dazu und koche langsam 2 Stunden. Tische sehr heiß auf.

English Mutton Sausage, Englische Hammelswurst. Man nehme kaltes geröstetes Hammelfleisch, schneide es in Stücken, so groß als möglich, dann nehme man Brodkrumen, wohlriechende Kräuter, Salz und Pfeffer, feuchte diese mit 1 Ei an, thue hiervon ein wenig in jedes Stück und zwar in die Mitte, rolle ein jedes Stück für sich, und binde so fest wie möglich zu; koche in heißer, geschmolzener Butter bis sie braun und mürbe sind.

Cold Mutton Broiled, Kaltes gebratenes Hammelfleisch. In 5 Minuten zu braten. Man schneide kalte, gekochte Hammelkeule in dicke Scheiben; man sollte es nicht zu sehr kochen, sonst zerfällt es in Stücke, salze und pfeffere und brate hierauf. Tische sehr heiß auf mit einer dicken Brühe gewürzt mit frischen Liebesäpfeln oder Liebesapfelsauce.

Lamb or Mutton Stew, Geschmortes Lamm- oder Hammelfleisch. In 2¼ Stunden zu kochen. Man schneide das Fleisch einer Lamm- oder Hammelbrust in kleine Stückchen, nehme ebenso viele Kartoffeln als Fleisch, Pfeffer und Salz nach Geschmack, 2 Zwiebeln, 1 Bündel Petersilie und 1 Bündel wohlriechende Kräuter. Schmore langsam 2 Stunden, in genügend Wasser um zu bedecken. Dann thue man 1 Theetasse voll Tomatocatsup hinein und lasse es noch einmal zum Kochen kommen. Trage heiß auf.

Prepared Veal, Präparirtes Kalbfleisch. Man hacke 3 Pfund vom besten, rohen Fleisch vom Kalbsschlegel, fett und mager zusammen, nehme 6 Butter-Cracker, zerstoße diese fein, 2 Eier, 1 Stück Butter von der Größe eines Hühnereies, 1 Theelöffel voll Pfeffer, 1 Theelöffel voll gemahlener Gewürznelken, 1 Theelöffel Salz, ein wenig Petersilie, ein Scheibchen gesalzenes Schweinefleisch, dieses muß fein gehackt werden. Menge dieses gut zusammen, mache es in Laibform, thue einige Stückchen Butter darauf, thue dieses in eine flache Pfanne mit Wasser, backe 2 Stunden im Ofen, begieße öfter mit dem Wasser; versuche mit einer Gabel und sehe ob es gar ist. Man genießt dieses kalt; es eignet sich vorzüglich zum Imbiß während des Vormittags; man zerschneide in Scheiben, ehe aufgetragen. Man kann auch Hühner auf diese Weise zubereiten, oder sonst irgend eine Fleischart; jedoch Kalbfleisch eignet sich am besten dazu.

Spiced Veal, Gewürztes Kalbfleisch. In 1 Stunde zu kochen Man hacke 1 Pfund Kalbfleisch sehr fein, menge 2 gut geschlagene Eier und 1 Eßlöffel voll Butter hinein, würze mit 1 Theelöffel voll Salz und Salbei. Thue es in eine Bratpfanne und backe es ungefähr 1 Stunde. Schneide in Scheiben, wenn abgekühlt.

Knuckle of Veal, Kalbsknieſtück. In 2½ Stunden zu kochen. Schneide in kleine dicke Scheiben, würze mit ein wenig Salz und Pfeffer, bestreue leichthin mit Mehl und brate hellbraun: dann lege es in eine Bratpfanne und bedecke mit Wasser. Schäume gut ab, würze mit Thymian, Petersilie und ein wenig Muskatblüthe. Koche gelinde 2½ Stunden lang, verdicke die Brühe mit ein wenig Mehl und thue 1 Stück Zucker hinzu, Salz nach Geschmack. Wenn gewünscht, kann man auch etwas Catsup hinzuthun.

Veal Loaf. Man nehme 3 Pfund ungekochtes Kalbfleisch, ½ Pfund Schweinefleisch; zerhacke es fein, thue 2 Eier, 1 Tasse voll gestoßener Cracker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Pfeffer, Salbei, Saturei nach Geschmack dazu, presse in einen Puddingnapf, und backe ½ Stunde. Wenn kalt, schneide in dünne Scheiben.

To Steam Bacon, Gedämpfter, geräucherter Speck. 20 Minuten Zeit auf's Pfund zum Dämpfen. Man solle nie geräucherten Speck kochen, dieses ist total falsch; sondern stets dämpfen. Man verliert Nichts im Gewichte, und erhält den guten Geschmack des Speckes; nebenbei ist derselbe viel zarter. Man schabe die äußere Haut gut ab, dann wasche man den Speck, thue ihn alsdann in

einen Dämpfer, stelle diesen auf einen Topf voll kochendem Wasser, und dämpfe so lange als das Gericht es erfordert. Ist eine gute Zuspeise für Kalbfleisch oder Geflügel. Es ist vorzüglich mit Gemüse.

To Steam a Ham, Gedämpfter Schinken. 20 Minuten Zeit auf's Pfund zum Dämpfen. Wenn der Schinken schon längere Zeit gehangen, lege man ihn über Nacht in kaltes Wasser und lasse ihn gut durchziehen, oder man laße ihn 2 Tage auf einem feuchten Stein, mit Wasser besprengt liegen, um ihn zu erweichen. Nachdem gut abgewaschen, lege ihn in einen Dämpfer (man kann solche, die speciell für diesen Zweck gemacht sind, kaufen) über einen Topf mit kochendem Wasser. Dämpfe je nach Gewicht. Dieses ist jedenfalls die beste Art um einen Schinken zuzubereiten, indem er Nichts an Gewicht und Geschmack verliert. Wenn gar, ziehe die Haut ab und streue Brodkrumen darüber. Wenn man die ganze Haut in einem Stück aufbewahrt und hiermit den Schinken, wenn abgekühlt, bedeckt, so wird dieses verhüten, daß er trocken wird.

To Bake Ham, Gebackener Schinken. In 4 Stunden zu backen. Man nehme einen mittelgroßen Schinken, wässere ihn 10 oder 12 Stunden, schneide unten die angeräucherten Theile ab, trockne und bedecke ziemlich dick mit einem Teig aus Mehl und Wasser. Lege ihn in ein irdenes Geschirr und stelle in einen mäßig erhitzten Ofen 4 Stunden lang. Wenn gar, nehme man die Kruste sorgfältig ab und entferne die Haut; über das Fett streue man Brodkrumen. Verziere mit zerschnittenem Gemüse.

To Boil a Leg of Pork, Gekochter Schweineschlegel. Dauer des Kochens: ¼ Stunde für jedes Pfund und dann gebe man noch ½ Stunde zu. Man kaufe einen schönen kleinen Schweineschlegel, reibe ihn gut mit Salz ein, lasse ihn eine Woche in der Pökel stehen, wende ihn täglich um und reibe ihn gut mit der Pökel ein. Ehe man ihn kocht, lege man ihn ½ Stunde in kaltes Wasser, dieses giebt ihm eine bessere Farbe, dann thue ihn in einen großen Topf oder Pfanne und bedecke gut mit Wasser. Lasse ihn allmälig kochen und schäume häufig. Unter keinen Umständen koche man zu schnell, oder das Fleisch wird zähe, und das Kniestückende eher gar, als der dicke Theil. Wenn gar, trage auf einer heißen Schüssel auf und verziere mit Steckrüben und Pastinaken.

Tripe, Kuttelflecke. Man muß dieselben in warmem Wasser waschen; zerschneide dann zu Stücken 3 Zoll im Geviert; man nehme 1 Ei, 3 Theelöffel voll Mehl, ein wenig Salz, mache hieraus durch Hinzusetzung von Milch einen dicken Teig, brate einige Schnitten Schweinefleisch aus, wälze die Kuttelflecke in dem Teig und brate hellbraun.

Salt Pork, Gesalzenes Schweinefleisch. Man koche 4 Stunden. Ehe man kocht, sollte es einige Stunden eingeweicht, dann abgewaschen, in kaltes Wasser gelegt und nach und nach durchwärmt werden. Während des Kochens schäume man häufig ab.

Pork and Beans, Schweinefleisch und Bohnen. Man nehme 1 Pint von langen weißen Winterbohnen, koche sie in Wasser bis gar; habe gesalzenes in Scheiben geschnittenes Schweinefleisch bereit; ebenfalls frisches Schweinefleisch, man pfeffere und salze, dann thue die Bohnen in ein Backgefäß, lege das Fleisch auf die Bohnen, und backe bis das Fleisch gar ist.

Ham and Eggs, Schinken mit Eiern. Hacke etwas kalten gekochten Schinken fein, fett und mager zusammen. Nehme auf 1 Pfund Schinken 4 Eier. Lege ein Stück Butter in die Pfanne, und dann den Schinken, lasse diesen gut erwärmen, dann schlage man die Eier ein wenig, und rühre sie schnell in die Pfanne.

Geflügel und Wild.

Man kann alle Arten Geflügel und Fleisch schneller kochen, wenn man dem Wasser in welchem man sie kochen will, einen kleinen Zusatz von Essig oder ein Stückchen Citrone giebt.

Die Wirkung dieses Zusatzes auf altes, zähes Fleisch ist sehr wohlthuend, es macht dasselbe weich und leicht verdaulich. Angegangenes Fleisch und Geflügel

werden ihren schlechten Geschmack und den unangenehmen Geruch verlieren, wenn man sie in dieser Weise behandelt; jedoch muß man vorsichtig sein, nicht zu viel Essig oder Citrone hineinzuthun; damit das Fleisch nicht den Geschmack dieser Ingredienzien annimmt.

Boiled Fowl or Chicken, Gekochtes Geflügel oder Hühner. Man sollte dieselben recht schön reinigen und stopfen, als ob man braten wolle. Ein junges Geflügel muß 1 Stunde kochen, wenn jedoch zäh und alt so muß man 3 Stunden erlauben. Ein Huhn ist in ¾ Stunden gar. Man kann sie mit einer Austern-, Kapern- oder Eiersauce anrichten.

Stewed Chicken, Geschmorte Hühner. Zertheile ein Huhn an den Gelenken, thue es in eine Schmorpfanne, würze mit Salz, Pfeffer, ein wenig Petersilie und Thymian; gieße 1 Quart Wasser darüber, thue ein Stück Butter daran, und wenn es 1½ Stunde geschmort, nehme man das Huhn aus der Pfanne. Ist keine Brühe vorhanden, thue man noch ein Stück Butter hinein, gieße ein wenig Wasser und Mehl dazu und lasse einige Minuten kochen. Wenn gar, sollte die Brühe nicht ganz so dick sein als ausgelassene Butter. Zu den Klößen nehme man 1 Quart durchgesiebtes Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Cremortartari und 1 Theelöffel voll Soda, mische dieses mit Milch und forme zu Biscuits; lege sie auf ein Blech in einem Dämpfer über den Kessel in welchem die Hühner kochen. Sie sind in 20 Minuten gar. Man kann auch ein wenig Butter in das Mehl reiben, wenn man es wünscht. Dieses verbessert sie bedeutend.

Chicken Pie. Siehe Pies.

Chicken Fricassee, Hühner Fricassee. Man koche 3¼ Stunden. Bereite ein Paar Hühner, jung und fett; zertheile sie; auch die Flügel, Seiten, Brust und Rückenknochen, lasse dieses ½ Stunde in Salzwasser liegen; dann bringe man es in eine Schmorpfanne; gleichfalls ½ Pfund gutes, gesalzenes Schweinefleisch, schneide auch dieses in Stücke; bedecke Alles kaum mit Wasser, lasse langsam oben auf dem Ofen kochen und zwar 3 Stunden lang; wenn gehörig zart, nehme man das Huhn heraus. Vermische 1 Eßlöffel Mehl recht vorsichtig mit kalter Milch, thue ein wenig, feine, getrocknete und gehackte Petersilie hinein; gleichfalls Salbei und Thymian oder Saturei und rühre dieses nach und nach in die Brühe; man muß rühren, bis es zum Kochen kommt; würze mit Pfeffer und Salz nach Geschmack; thue alsdann das Huhn in die Brühe und lasse es für einige Augenblicke aufkochen. Verziere mit grünen Sellerieköpfen.

Chicken Salad. Siehe Salate.

To Roast a Turkey, Gebratener Truthahn. Man rupfe den Truthahn sehr vorsichtig, brenne die Daunen mit Papier ab, breche den Beinknochen nahe am Fuße ab, hänge den Truthahn auf und ziehe die Sehnen aus dem Schenkel. Zerschneide niemals die Brust. Mache einen Einschnitt in den Hals und nehme den Kropf heraus; dann schneide den Halsknochen kurz ab und nachdem der Truthahn gefüllt ist, kann man die Halshaut über den Kopf ziehen, welches diesem ein volles und rundes Aussehen giebt. Schneide am Steiß eine Oeffnung und zwar so klein als möglich und ziehe vorsichtig, wohl darauf achtend, daß die Galle und die Eingeweide um den Magen nicht zerreißen. Oeffne den Magen, nehme den Inhalt heraus und schneide die Galle aus der Leber. Die Leber, der Magen und das Herz, sollte man diese in der Brühe gebrauchen wollen, müssen 1½ Stunde gekocht und so fein wiemöglich zerhackt werden. Man wasche den Truthahn gut aus und trockene so gut als möglich sowohl das Innere als außerhalb; dann fülle man das Innere mit Füllsel, und befestige entweder die Haut des Nackens über den Rücken mit einem Fleischspieß, oder nähe dieselbe fest. Die Oeffnung am Steiße muß man ebenfalls zunähen; dann stecke man einen langen Fleischspieß durch die Flügelspitze und die Lende und bringe ihn durch den Körper in die gegenüber liegende Flügelspitze und Lende. Stecke einen Fleischspieß in den kurzen Theil des Beines nach der Außenseite des Gegenüberliegenden und zwänge ihn durch. Befestige eine Schnur an den Enden der Fleischspieße und binde dies auf den Rücken fest. Bestreue wohl mit Mehl, bedecke die Brust mit reinem, weißen Papier, bestreiche dieses mit Teig; nun lege den Truthahn auf einen Rost in eine große Tropfpfanne, stelle in den Ofen zum

Braten. Begieße alle 15 Minuten, einige Male mit Butter und Wasser, hernach mit der Brühe in der Pfanne. Halte den Ofen nicht zu heiß. Ein 10pfündiger Puter muß fast 3 Stunden braten. Schmore das Gekröse in einer Pfanne, mit Wasser genug um dasselbe gerade zu bedecken und wenn der Truthahn aus der Pfanne genommen, setze das Gekröse (fein zerhackt) mit dem Wasser zu der Brühe, verdicke dieselbe mit gebranntem Mehl, koche noch einmal gut auf und gieße in einen Napf. Ist die Brühe zu fett, so fülle das Fett ab ehe man das Gekröse hinzusetzt. Man ißt hierzu Kronsbeermarmelade, Johannesbeer- oder Apfelgelee.

Roast Goose, Gebratene Gans. Gänse und Enten, sollte man, wenn alt erst abbrühen, ehe man sie bratet. Lege sie in genügend Wasser, um sie zu bedecken und koche langsam 2 Stunden. Zum Fülsel nehme man 4 Zwiebeln, 1 Unze grüner Salbei, beides fein gehackt, 1 großen Tassenkopf voll alter Brodkrumen und die gleiche Menge geriebener Kartoffeln, 1 Theelöffel voll Butter, ein wenig Pfeffer und Salz und 1 ungeschlagenes Ei, mische alles gut zusammen und stopfe hiermit die Gans; dann stelle sie in den Ofen und brate ungefähr 1½ Stunde. Apfelmus sollte hierzu gegessen werden.

Roast Pigeons, Gebratene Tauben. Wenn dieselben gereinigt, fülle man sie mit einem Fülsel der aus Brodkrumen, 1 Löffelvoll Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß und 3 Austern für jede Taube, zubereitet wird. Zuweilen werden auch gehackte Aepfel genommen. Man begieße sie häufig mit zerlassener Butter. Sie erfordern 30 Minuten sorgfältiges Braten. Im Herbst sind die Tauben am besten und sollten dieselben vollständig ausgewachsen sein.

Roast Duck, Gebratene Enten. Man bereite die Enten zum Braten und benutze alsdann folgendes Fülsel. Man hacke 3 große Zwiebeln klein, werfe dieselben in Wasser, nehme 1 Eßlöffelvoll Salbei, 1 Eßlöffelvoll Brodkrumen, 1 Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, ein wenig Salz und Pfeffer, thue zu diesen die gewässerten und abgetrockneten Zwiebeln. Man menge dieses gut und stopfe hiermit die Ente. Eine Stunde braten ist genügend für eine ziemlich große Ente. Die Sauce mache man, indem man von der herausgetropften Brühe das Fett abfüllt, dann 1 großen Löffelvoll gebräuntes Mehl, und 1 Theelöffel voll zurecht gemachten Senf dazusetzt.

Prairie Chickens, Prairie-Hühner. Man ziehe den Hühnern die Haut ab, da sie dieses wohlschmeckender macht, schneide sie am Rücken und an der Brust auf; backe sie in Butter, würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack und brate bis sie braun sind.

Quails, Partridges, Wachteln, Rebhühner. Man reinige dieselben gut und löse ein wenig Soda in dem Wasser auf, in welchem man sie wäscht, lasse sie ablaufen und trockene sie; dann fülle man und nähe sie zu; binde Beine und Flügel nieder mit einer Schnur. Man lege sie in einen Dämpfer, der über heißes Wasser gestellt ist, und lasse sie dämpfen, bis sie gar sind. Thue sie dann in eine Pfanne mit ein wenig Butter, stelle sie in den Ofen, begieße sehr häufig mit geschmolzener Butter, bis sie hübsch braun sind, was in 12 bis 15 Minuten der Fall sein sollte. Man kann Prairie-Hühner auch auf folgende Weise zurichten: Im Winter kann man diese vollständig für den Ofen zubereitet, in Schnee verpacken, und hält sie auf diese Weise frisch, so lange die Kälte anhält.

To Truss Woodcocks, Snipes, &c., Schnepfen ꝛc. aufzubinden. Man rupfe sie und reibe sie außen sehr rein, binde die Beine dicht an den Körper und presse die Füße gegen die Lende; ziehe die Haut von Kopf und Hals ab und lege den Schnabel unter den Flügel.

Roast Rabbit. In ¾ Stunden zu braten. Man kaufe ein großes Thier; binde es auf dieselbe Art wie einen Hasen, fülle den Wanst mit Kalbfleisch-Fülsel, und brate bei einem lebhaften Feuer ¾ Stunden, ist das Thier groß, so begieße man es gut mit Butter.

Boiled Rabbit. Wenn nicht zu groß, ¾ Stunden zu kochen. Wenn das Thier zum Kochen aufgebunden ist, lege man es in eine Pfanne, bedecke es mit heißem Wasser und lasse es langsam kochen, bis es zart ist. Wenn gar, thue man es in eine Schüssel und dampfe mit Zwiebeln oder Petersilie und Butter.

Roast Venison, Wildpretbraten. Von dem Rehschlägel wird hinten der sogenannte Schlußknochen ausgelöst, derselbe sodann abgehäutet, sauber gewaschen und fein überspickt. Nachdem setze man ihn mit denselben Zuthaten wie beim Hasenbraten in eine passende Pfanne ein und brate ihn unter öfterem Begießen ungefähr 1¾ Stunde lang, sodann nehme man ihn heraus, bestreiche ihn mit aufgelöstem Glace, lege in schöner Ordnung einige Citronenscheiben obenauf, gebe zu seinem zurückgebliebenen Safte etwas sauren Rahm, lasse alsdann solche einigemal gehörig durchkochen, presse noch den Saft einer Citrone daran, drücke sie sodann durch ein Haarsieb, gebe etwas davon unter den Braten und servire dann die übrige besonders dazu.

Saddle of Venison, Rehrücken. Derselbe wird abgehäutet, sauber gewaschen und auf zwei Seiten der Breite nach schön überspickt; sodann brate man ihn 1 bis 1¼ Stunde lang ganz nach vorhergehender Vorschrift, so wie er überhaupt auch jener ganz gleich beendet wird. Nach Belieben können sowohl der Schlägel, wie der Ziemer 2 Tage in der Essigbeize liegen.

Fische, Austern ꝛc.

Es mag hier ein für allemal bemerkt werden, daß jeder Fisch der gekocht wird, wenn man ihn erst in den Kochtopf giebt, auf den Boden desselben sinkt und nur erst dann wieder auf die Oberfläche des Wassers kommt (oben schwimmt), wenn er gar ist; dieses Obenschwimmen ist also ein Kennzeichen des Garseins. Bei einem völlig gar gekochten Fisch gehen ferner auch die Floßfedern leicht von dem Fleische los; dies ist nun ein zweites Kennzeichen, daß der Fisch gar ist. Auch muß man, nachdem der Fisch geschäumt, den Kessel oder die Casserolle etwas vom Feuer ziehen, damit derselbe mehr weicht als kocht; durch starkes Kochen wird er unansehnlich. Ist der Fisch gar und wird nicht gleich angerichtet, so giebt man eine Kelle voll kaltes Wasser dazu, dies verhindert das entzwei Weichen.

Lake Trout, Whitefish, Pike and Bass, Seeforellen, Weißfisch, Hecht und Seebarsch. Sie können alle, nachdem sie ausgenommen und abgewaschen sind, in vorstehender Weise gekocht, oder auch vorher abgeschuppt werden. Man servirt dieselben mit einer Buttersauce; oder auch nach Belieben mit Senf, sowie fein gehackter Petersilie.

Broiled Whitefish, fresh, frischen Weißfisch auf dem Rost zu braten. Man wasche den Fisch und lasse denselben ablaufen, bestreue ihn mit Salz und lege ihn die Innenseite nach unten auf den Rost und brate über starkglühenden Kohlen; wenn braun, wende man einen Augenblick um; dann nehme man ihn auf und bestreiche mit Butter. Die hier angegebene Art des Bratens ist vorzüglich, sowohl für frische als auch Salzfische.

To Fry Fish, Fische zu braten. Man reinige sie gründlich, trockene alsdann in einem zusammen geschlagenen Tuche, siebe Mehl über und bepinsele mit gut geschlagenem Ei; dann wälze in feine Brodkrumen und lege in die Bratpfanne, stelle diese über ein helles Feuer. Man sehe besonders darauf, daß die Butter und das Schmalz gut geschmolzen sind. Man kann auf angegebene Art Bars, Bach-Forelle, Sonnenfisch, Sauder und Hecht oder Grashechte in Stücke geschnitten, braten.

Muskallonge kann wie Hecht zubereitet werden.

Greyling ähnlich wie Weißfisch.

To Boil Eel, Aal blau zu sieden. Der gut gereinigte und ausgenommene, aber nicht abgehäutete Aal wird zusammengekrümmt und der Schwanz am Kopfe befestigt oder er wird beliebig in Stücke geschnitten und mit ½ Quart recht stark kochendem, guten Weinessig übergossen, wodurch er blau wird. Hierauf kocht man ihn ungefähr ½ Stunde in Salzwasser, dem man etwas Essig, verschiedene Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 ganze Zwiebel, etwas Salbeiblätter, grüne Petersilie (auch wohl etwas Citronenscheiben) zusetzt; nimmt ihn, wenn gar, vom Feuer, läßt ihn noch kurze Zeit zugedeckt stehen, richtet ihn trocken auf einer Schüssel an und servirt ihn mit Oel und Essig oder einer besondern Sauce.

Salted and Smoked Eel, Aal einzusalzen und zu räuchern. Den abgezogenen und reingewaschenen Aal reibt man gut mit Salz ein, das man noch beliebig mit feinen Kräutern und Gewürzen vermischen kann und läßt ihn so einige Stunden im Salz liegen. Will man ihn räuchern, so trocknet man ihn aus dem Salze gut ab, wickelt ihn in Papier und hängt ihn 2 bis 3 Tage in den Rauch. Er soll schöne goldgelbe Farbe gewinnen. Zu stark geräuchert wird er zähe und hart; zu wenig geräuchert bald ranzig. Aale werden abgezogen und abgekocht in drei Zoll lange Stücke geschnitten, in Mehl umgewendet und in Fett braun gebraten.

Mackerel, Makrelen. Gesalzene werden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt, das Wasser wird einige Male gewechselt; dann lege man die Fische lose in Zeug gebunden in kaltes Wasser, lasse dieses zum Kochen kommen, gieße es ab und heißes Wasser aus dem Theekessel über die Fische, lasse dieses zum Kochen kommen, worauf man die Fische herausnimmt, auf einen Durchschlag bringt und dann auf einen Platter legt und mit etwas Butter und Pfeffer versehen auf kurze Zeit in den Backofen stellt. Man servirt mit Citronenscheiben oder Sauce.

To Bake Herrings, Häringe zu backen. Backe 1 Stunde. Reinige und wasche 2 Häringe, lege sie auf eine Schüssel oder ein Brett. Reibe sie, außen und innen, mit 1 Löffel voll Pfeffer, 1 Löffel voll Salz und 2 gestoßenen Gewürznelken ein. Alsdann lege man sie in eine irdene Pfanne, bedecke mit Essig, thue 2 oder 3 Lorbeerblätter hinzu und binde mit dickem Papier zu. Stelle in einen mäßig erhitzten Ofen und backe 1 Stunde. Man esse dieses Gericht kalt.

Fried Herrings, gebratene Häringe. Man brate 6 bis 8 Minuten. Wasche und entschuppe die Fische und trockene sie vollkommen in einem Stück Zeug. Wenn ganz trocken, brate man sie bis sie eine hellbraune Farbe annehmen. Da der Häring an und für sich schon sehr fett ist, so sollte er in weniger Butter gebraten werden, als man gewöhnlich zu anderen Fischen gebraucht. Man lasse das Fett ablaufen bis ziemlich trocken. Eine schöne Sauce zum Häring macht man, wenn man Zucker, Senf, ein wenig Salz und Essig zusammenmischt. Viele Leute serviren auch mit geschmolzener Butter; da der Häring wie schon gesagt, an und für sich sehr fett, so ist es nicht räthsam, ihn mit geschmolzener Butter zu serviren.

Boiled Salmon, Gekochter Lachs. Dieser Fisch sollte in warmem Wasser aufgesetzt werden, um dessen Farbe zu erhalten. Man muß den Lachs gründlich abhäuten und ausnehmen. Besonders achte man darauf, daß im Innern kein Blut zurückbleibe. Entschuppe ihn und wasche sehr sorgfältig. Man koche das Salzwasser schnell im Fischkessel auf, sage 2—3 Minuten; entferne den Schaum sobald er an der Oberfläche erscheint; thue dann den Lachs hinein, binde ihn vorher in der Form eines S auf und lasse ihn langsam kochen, bis er vollständig gar ist. Nehme ihn aus dem Wasser und lege ihn auf die Fleischschüssel, lasse ihn gut ablaufen, lege ihn in ein heißes Fischtuch und verziere mit Citronenscheiben. Hierzu serviere man eine Sauce aus Seegarneelen (Shrimps) oder Hummer. Gurken werden oft zum Lachs gegessen.

Broiled Salmon, Gebratener Lachs. Man brate 10—15 Minuten. Schneide 1—1½ zöllige Scheiben aus der Mitte eines großen Lachses, streue ein wenig Cayenne-Pfeffer darüber, schlage den Fisch in geöltes oder gebuttertes Papier ein und brate über einem hellen Feuer; zuvor reibe man die Roststäbe mit Nierenfett ein. Gebratener Lachs ist eine sehr fette Speise und braucht man hierzu eigentlich keine Sauce. Man kann auch die Scheiben einfach in einem Stück Zeug trocknen, mit Mehl bestreuen und über einem hellen Feuer braten; dieses erfordert jedoch große Vorsicht, indem sie sehr leicht anbräunen. Den Rost muß man stets gut mit Fett einreiben.

Halibut Steaks, Hellbuttensteaks. Man wasche die Steaks sehr rein und trockene dieselben. Schlage 2 oder 3 Eier, volle einige harte Cracker sehr fein; salze jedes Steak und wälze es erst in den geschlagenen Eiern, dann in den gestoßenen Crackers; brate in heißem Fett.

To Cook Shad-roes, Shadrogen zu kochen. Man koche denselben auf in einer verdeckten Pfanne, dann brate in heißem Fett, hierauf streue man Mehl darüber.

Fish Chowder. Man koche 30 Minuten. Man nehme einen 10—12 pfündigen Stockfisch, (dieser ist besser als Schellfisch) lasse ihn vom Fischhändler gut reinigen; ziehe die Haut nicht ab. Schneide nun in 1½ zöllige Scheiben, bewahre den Kopf, der die beste Substanz für das Chowder enthält; man nehme 1½ Pfund schönes, fettes, gesalzenes Schweinefleisch, zerschneide dieses in dünne Scheibchen; dasselbe thue man mit 16 oder 18 Kartoffeln. Nehme einen großen Topf, thue das Schweinefleisch auf den Boden, und brate alles Fett aus, nehme alsdann das Fleisch heraus, aber lasse das Fett im Topfe, gieße 3 Pinten Wasser hinzu, lege eine Schicht Fisch in den Topf, bedecke hiermit die Oberfläche des Topfes so viel als möglich, hierauf lege man eine Schicht Kartoffeln; dann siebe man 2 Eßlöffel Salz darüber, 1 Theelöffel Pfeffer und ein wenig Mehl; dann das in Streifen geschnittene Schweinefleisch; dann eine andere Schicht Fisch und die noch übrigen Kartoffeln; fülle nun den Topf mit Wasser bis das Ganze bedeckt ist. Stelle den Topf über ein gutes Feuer, und lasse nun 25 Minuten kochen. Habe 1 Quart kochende Milch bereit und 12 oder 14 zerbrochene harte Cracker, thue auch dieses hinzu und man lasse nun das Ganze nochmals 5 Minuten kochen. Jetzt ist dieses Gericht fertig und folgt man unserer Anweisung genau, so wird es ein ganz vorzügliches Gericht sein. Wenn man wünscht, kann man auch einige Zwiebeln hinzuthun.

Codfish Balls, Stockfisch-Küchelchen. Man koche die Ingredienzien am Tage, an dem man sie gebrauchen will. Wässere den Stockfisch 1½ Tage und koche ihn bis er weich ist. Die dazu bestimmten Kartoffeln müssen siedend heiß sein. Wenn der Fisch gar ist, zerstoße man auch das kleinste Klümpchen, welches sich noch vorfindet, bis das ganze Fleisch des Fisches federartig erscheint; zerdrücke die Kartoffeln, thue ein wenig Sahne oder Milch dazu, auch ein klein wenig Butter, jedoch eine so geringe Menge, daß die Kartoffeln nicht die Butterfarbe annehmen, menge gut durcheinander, forme Kuchen ungefähr ½ Zoll dick. Man gebe Acht, daß sie hübsch geformt sind. Ein wenig rohe Zwiebeln, die fein gehackt sein müssen, jedoch nicht zu viel, ertheilen einen schönen Geschmack. Man brate sie gut braun in genügend heißem Schmalz. Will man sie noch wohlschmeckender machen, so lege man, ehe sie servirt werden, einige gekochte Austern auf jedes Küchelchen.

Salt Cod, Gesalzener Stockfisch. Man koche ihn 1 Stunde; lege den Stockfisch über Nacht in Wasser, koche ihn alsdann, lege ihn in ein Gefäß, servire heiß mit Eiersauce. Man zieht es mitunter vor, anstatt der Eiersauce, weich gekochte Pastinaken zu geben, die mit Butter zusammengerieben werden, und einen Zusatz von Rahm oder Milch erhalten; lege dieses um den Fisch.

Salt Fish the Second Day, Stockfisch einen Tag nach dem Kochen. Man koche 20 Minuten, pflücke die Ueberbleibsel des Fisches in kleine Flöckchen, dann thue Butter auf den Boden einer Pastetenschüssel, lege wechselsweise Fisch, gestampfte Pastinake und Kartoffeln, streue ein wenig Cayenne-Pfeffer in die Pfanne. Man backe ungefähr 20 Minuten im Ofen, thue das Gericht dann auf eine Schüssel, verziere mit hartgesottenen, in Scheiben geschnittenen Eiern und gieße geschmolzene Butter darüber; man kann auch statt des geschnittenen Eies, Eiersauce gebrauchen.

To Stew Oysters, Austern zu schmoren. Man koche sie 10 Minuten. Nachdem die Brühe abgegossen ist, lege man die Austern in ein wenig Salzwasser, lasse dann eine jede zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger durchgleiten um den Schleim zu entfernen; dann nehme man auf 100 Austern ½ Pfund Butter, in die man 1 Theelöffel voll Mehl wohl verarbeitet, rühre 10 Minuten lang oder bis gar; dann thue man ½ Pint Rahm dazu, aber lasse dann nicht mehr aufkochen, sonst würde die Milch gerinnen; thue Salz nach Geschmack dazu.

Scalloped Oysters. In ¼ Stunde zu bereiten. Man thue Butter auf einige Schalen, oder wenn man keine hat, auf eine kleine Törtchenschüssel; streue eine Schicht geriebenes Brod darin, hierauf lege man einige dünne Scheibchen Butter, dann Austern genug, um die Schalen oder die Schüssel anzufüllen; pfeffere das Ganze wohl, thue ein wenig von dem übriggebliebenen Saft der Austern darüber, streiche Butter über die Oberfläche und backe sie bei schnellem Feuer. Man servire sie in den Schalen oder in der Schüssel und bräune sie. Dieses geschieht am ein-

fachsten mit einer gewöhnlichen Küchenschaufel, die man glühendroth macht. Dann hält man diese nahe genug über den Austern, um durch dieses Verfahren ein schönes Braun zu erzielen.

Fried Oysters. Gebratene Austern. Man suche schöne große Austern aus, trockene sie und entferne den Saft; bereite einen Teller mit Brodkrumen; lege die Austern einige Minuten in die Eier, dann rolle man sie in den Brodkrumen, lasse sie auch in diesen 1 oder 2 Minuten, darnach werden die Krumen haften bleiben, und nicht wie eine Haut sich abschälen, wenn in der Pfanne. Man brate in halb Butter und halb Schmalz; dadurch erzielt man ein schönes Braun. Man habe die Pfanne sehr heiß, ehe man die Austern hineinthut.

Oyster Patties, Austernpastetchen. Man bedecke einige kleine Blechgefäße, die man Pastetenpfännchen nennt mit leichtem Teige, schneide diesen hübsch gerade an den Ecken und lege in die Mitte ein Stück Brod, damit der Ober- und Untertheil nicht zusammenstoßen; decke mit Teig, drücke die Kanten leicht zusammen und backe in einem heißen Ofen ¼ Stunde. Dann nehme man die aufgekochten Austern, viertheile sie, thue sie in eine Schmorpfanne mit 1 Unze Butter, 1 Theelöffel voll Mehl, vermische dieses mit ihrer eigenen Brühe und der Brühe der Bärte, die man schmoren muß, mit ein wenig anderer Brühe und 2—3 Citronenscheibchen. Würze mit sehr wenig Salz, ¼ Theelöffel voll Muskatblüthe, einer gleichen Menge Cayenne-Pfeffer; thue nach und nach 3 Eßlöffel voll Rahm dazu. Menge alles gut zusammen; öffne dann mit einem dünnen Messer die Pastetchen, nehme das Brod heraus, thue 1 Löffel voll Austern und Rahmsauce hinein, thue die Deckel darauf und servire heiß.

Clam Stew, Geschmorte Clams. Man lege die Clams auf ein gutes Eisen, über heiße Kohlen. Nehme sie aus der Schale sobald als offen, bewahre die Brühe auf, thue ein wenig heißes Wasser dazu, Pfeffer und sehr wenig Salz, in Mehl gerollte Butter. Man koche 5 Minuten und gieße über geröstetes Brod.

Clam Chowder. Siehe Salate u. s. w.

Clam Fritters, Clam Schnittzchen. Man nehme 12 große oder 25 kleine Clams aus ihren Schalen; wenn die Clams groß sind, zerschneide sie. Man mische, ½ Pint Weizenmehl mit ¼ Pint Milch, halb so viel Clambrühe und 1 geschlagenes Ei. Glatte den Teig aus; dann rühre die Clams hinein. Man werfe nun 1 Eßlöffel voll dieser Masse in heißes Schmalz; man lasse sie nur langsam braten, wende sie, wenn auf einer Seite braun auf die andere.

Brod, Kuchen 2c.

Graham Bread, Kleienbrod. Schon längst haben Chemiker und Physiologen wiederholt aufgefordert, in den Haushaltungen anstatt des feinen, gebeutelten Weizenmehls, vielmehr das ungebeutelte Mehl, in welchem die Schalen des Weizens noch eingemengt und nicht als Kleien abgeschieden sind, zur Brodbereitung zu verwenden. Schon längst wird nun auch in Amerika ein solches ungebeuteltes, kleienhaltiges Weizenmehl unter den Namen "Graham flour" bereitet und von Vielen zum Brodbacken benutzt; allein bis jetzt hat dieses „Kleienbrod" noch nicht die allgemeine Verbreitung gefunden, wie es verdiente. In Bezug hierauf sagt Dr. McCormick, ein ausgezeichneter Arzt in Ireland: „Was ich überall zu sehen wünsche, ist die Bereitung von Ganzmehl-Brod; Brod, was die Kleien-Phosphate enthält, so durchaus wesentlich für gutes Brod und für die Ernährung unseres Fleisches und unserer Knochen. Allein ich denke nicht, daß die arbeitenden Klassen, für die es so wichtig ist, sich je vollständig dazu begeben werden, bis das Beispiel gegeben wird von den mehr unterrichteten Klassen." In vielen Haushaltungen ist ausschließlich das s. g. Schwarzbrod, Roggenbrod, in Gebrauch, in der Meinung, daß dieses zuträglicher und gesünder sei als das Weizenbrod; allein dies ist ein falsches Vorurtheil, denn das Roggenbrod ist an und für sich schwer verdaulich und bildet leicht Säure bei schwachen Magen. Kleienbrod eignet sich besonders für Personen, welche zu Sodbrennen u. dgl. neigen und namentlich an habitueller Hartleibigkeit leiden. Aber auch ganz Gesunden ist der Genuß des Kleienbrodes, wenn auch nur zur Abwechselung, sehr zu empfehlen; es handelt sich hier nur um Ueberwindung eines Vorurtheils. Wer

zum erstenmale gut gebackenes Kleienbrod genießt, ist meistens überrascht von dem unerwarteten Wohlgeschmacke desselben. Leider ist das Graham Mehl selber oft sehr schlecht, da die Müller nicht selten gerade ihren schlechtesten Weizen zu dieser Sorte Mehl verwenden, weshalb man sich in dieser Beziehung vorzusehen hat. Man mischt ½ Pint Yeast mit 1 Quart lauwarmem Wasser, oder Milch und Wasser, rührt damit ungefähr 1 Pint Weizenmehl an und fügt so viel Graham Mehl zu, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt. Man läßt diesen an einem warmen Platze aufgehen, wo es paßt über Nacht. Dann fügt man zu: ½ Tasse Molasses, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Soda und Graham Mehl so viel, daß der Teig so steif wird, wie man ihn mit dem Löffel rühren kann. Man bringt ihn dann in Pfannen (halb voll) und läßt stehen bis die Laibe leicht aufgegangen sind und backt ungefähr 1 Stunde. Dies giebt drei Laibe, wenn man Pint-Pfannen hat. Man verarbeite den Teig zu Laiben alsbald, nachdem er zum erstenmale leicht aufgegangen ist und sorge, daß sich durch zu langes Stehenlassen nicht Essigsäure bilde. Ungebeuteltes Mehl verlangt etwas dünnern und weichern Ansatz, und die Laibe müssen etwas länger gebacken werden, als gleich große von gebeuteltem Mehl. Das Soda kann auch fortbleiben, wenn der Yeast gut treibt. Man kann ein sehr gutes Graham-Brod herstellen ohne allen Zusatz von gebeuteltem Mehl; ja Viele ziehen das reine ungemischte Graham-Brod allen gemischten Sorten vor. Unter allen Umständen sorge man nur für gutes Aufgehen und vermeide, daß sich Essigsäure im Teige bildet.

Bread, Brod. Um 2 pfündige Laibe zu machen backe man 1 Stunde. Man nehme 7 Pfund Mehl in eine tiefe Schüssel, mache eine Vertiefung in die Mitte des Mehls, hierein gieße man 1 Quart warmes Wasser, worin 1 getrockneter Hefekuchen zersetzt ist. Man rühre nun diese Mischung gut mit einem großen Löffel, und stelle an einen warmen Platz zum Aufgehen. In 2 oder 2½ Stunden wird es zum Kneten bereit sein. Man löse 1 Handvoll Salz in ungefähr 3 Pinten warmen Wasser, womit man einen weichen glatten Teig herstellt. Knete gut mit den Händen und stelle von 2—3 Stunden zum Aufgehen. Dann überarbeite das Ganze und mache Laibe daraus, auch diese lasse man 2—3 Stunden stehen; alsdann backe man in einem guten warmen Ofen.

Cornbread, Muffins, Brown Bread, Milkbread, Breakfast Rolls, French Rolls; siehe Seite 236-7.

Milk Toast, Geröstete Brodschnitten in Milch. Man lasse 1 Quart Milch zum Kochen kommen, verdicke mit einem Eßlöffel Kornstärke, thue ein wenig Salz dazu. Röste das Brod hellbraun; bestreiche eine jede Seite mit Butter, nun lege man Schichten solchen gerösteten Brodes in eine verdeckte Schüssel, gieße die verdickte Milch darüber; dann wieder geröstetes Brod und Milch und fahre so fort bis die Schüssel voll ist; decke dieselbe zu, lasse 5 Minuten stehen und servire.

Plain Biscuits, Einfaches Biscuit. Man nehme 1 Pfund Mehl, ½ Pint Milch, 2½ Unzen frische Butter; zerlasse die Butter in der warmen aber nicht heiß gemachten Milch, rühre es in das Mehl, um einen festen Teig herzustellen; rolle es dünn aus, schneide mit einem einfachen Blechschneider oder einem Trinkglase aus, steche einige Löcher in jedes Biscuit und backe.

Brown Bread Biscuits, Schwarzbrod-Biscuits. Man nehme 1 Pfund grobes Graham-Brod, 2 Unzen Butter und ein wenig Wasser. Man habe die Butter und das Wasser kochend heiß, thue Mehl hinein, rolle das Biscuit aus, jedoch nicht zu dünn und backe in einem warmen Ofen.

Ginger Biscuits, Ingwer Biscuits. Man nehme 8 Unzen Mehl, 4 Unzen Butter, 4 Unzen Stückenzucker, die Dotter von 3 Eiern und ein wenig geriebenen Ingwer. Schlage die Butter am Feuer zu Schaum, thue nach und nach das Mehl hinein, dann den Zucker, dieser muß zerstoßen und durchgesiebt sein; man setze geriebenen Ingwer hinzu, jedoch nicht zu viel. Wenn tüchtig gemengt, thue die Masse in kleinen Mengen auf ein in Butter getränktes Stück Papier, weit genug von einander entfernt, so daß sie sich ausdehnen können. Backe halbbraun, bei langsamen Feuer.

Soft Gingerbread, Weiches Ingwerbrod. Man nehme 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Ingwer, ½ Tassenkopf braunen Zucker, 2 Tassenköpfe Molasses, 2 Tassenköpfe Wasser oder saure Milch, 1½ Eßlöffel Soda, rühre nicht zu lange. Backe in einem mäßig erhitzten Ofen.

Gingerbread Nuts, Ingwerbrod-Nüsse. Man nehme 1 Pfund Zucker, 2 Pfund Molasses, ¾ Pfund Butter, 4 Pfund Mehl, 4 Unzen Ingwer, 1 Unze Nelkenpfeffer, 2 Löffel voll Koriander, etwas überzuckerte Apfelsinenschale, 2 Eßlöffel voll Branntwein, die Dotter von 4 Eiern. Mische Zucker, Molasses und Butter zusammen, schmelze dieses, rühre in's Mehl den geriebenen Ingwer, Nelkenpfeffer, Koriander und die Apfelsinenschale. Letztere muß feingeschnitten werden. Mache aus Allem einen Teig, thue die gut geschlagenen Eier dazu, ebenfalls den Branntwein und mache aus dem Ganzen Nüsse oder Kuchen.

Ginger Snaps, Ingwerblättchen. Man verarbeite ½ Pfund Butter in ½ Pfund feines Mehl, setze ½ Pfund Molasses zu; ebenfalls ½ Pfund braunen Zucker und 1 Eßlöffel voll Ingwer und Kümmelsamen. Mische gut zusammen, mache Blättchen daraus, von der Größe eines Thalers. Lege auf ein Backblech, schiebe dieses in einen mäßig erhitzten Ofen, bis sie trocken und mürbe sind.

Ginger Cookies, Ingwerküchelchen. Man nehme 1 Tassenkopf voll Zucker, 1 Tassenkopf voll Molasses, 1 Tassenkopf voll Schmalz, ½ Tassenkopf voll kochendes Wasser, 1 Ei, 1 Theelöffel voll Cremortartari 1 Eßlöffel voll Ingwer, 1 Eßlöffel voll Soda, 1 Theelöffel voll Salz.

Molasses Cake, Molasseskuchen. 2 Tassenköpfe voll Molasses, 1 Tassenkopf voll Schmalz, ½ Tassenkopf voll Wasser, 1 Eßlöffel voll Ingwer, 3 Theelöffel voll aufgelösten Saleratus. Man nehme Mehl genug zum Steifmachen.

Molasses Cookies, Molasseskühchelchen. Man nehme 2 Tassenköpfe voll Molasses, 2 Tassenköpfe Zucker, 2 Tassenköpfe voll Butter, 4 Theelöffel voll Alaun, thue 2 Tassenköpfe voll kochendes Wasser, 4 Theelöffel voll Soda und Mehl genug zum Ausrollen dazu.

One Egg Cake, Kuchen von einem Ei. 1½ Tassenkopf Mehl, ½ Tassenkopf süßer Milch, 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter, 1 Ei und 2 Eßlöffel voll Backpulver.

Coffee Cake, Kaffeekuchen. 1 Tassenkopf braunen Zucker, 1 Tassenkopf Molasses, ½ Tassenkopf Butter, gleichfalls Schmalz, 1 Tassenkopf kalten Kaffee, 2 Eier, 1 Eßlöffelvoll Zimmt, und 1 Eßlöffel voll Gewürznelken, 1 geriebene Muskatnuß, 1 Theelöffel Soda, Mehl, 1 Pfund Korinthen und 1 Pfund Rosinen.

Lemon Cake, Citronenkuchen. Man nehme 1 Tassenkopf voll Butter, 3 Tassenköpfe voll Zucker, 4 Tassenköpfe voll Mehl, 1 Tassenkopf voll Milch, 5 Eier, 1 Theelöffel voll Soda, den Saft und die Schale von 1 Citrone.

Orange Cake, Apfelsinenkuchen. Man nehme 1 Tassenkopf voll weißen Zucker, einen kleinen halben Tassenkopf voll Butter, 2 Tassenköpfe voll Mehl, ½ Tassenkopf voll kaltes Wasser, 5 Eier; nur das Weiße von 4 Eiern, 2 Theelöffel voll Backpulver, den Saft und die Schale einer Apfelsine; man backe wie Gelee-Kuchen; bestreiche eine jede Schicht mit Zucker und Eiweiß zusammen geschlagen, und bestreiche mit dem übrig Gebliebenen den Kuchen.

Pound Cake. ½ Pfund leicht zerlassene Butter wird recht schaumig gerührt, nachdem mischt man nach und nach unter beständigem Rühren 8 ganze Eier, ½ Pfund feinen Zucker, 4 Unzen fein gesiebtes Mehl und 4 Unzen Kartoffelmehl darunter, giebt die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Tortenblech, backt sie in einem sehr abgekühlten Ofen ganz langsam 1½ bis 1½ Stunde, nimmt sie dann aus dem Ofen, stürzt sie behutsam (sie bricht sehr leicht) über ein umgestürztes Sieb, läßt sie gehörig verkühlen und beendet sie sodann der Mandeltorte ganz gleich.

Sponge Cake. ½ Pfund Zucker wird mit 12 Eigelb und etwas abgeriebener Citronenschale recht schaumig gerührt, sodann das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier, nebst ½ Pfund fein gesiebtes Mehl leicht darunter gezogen. Die Masse wird in ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Tortenblech eingefüllt, in einem abgekühlten Ofen sehr langsam, ungefähr 1 Stunde lang, zu

schöner Farbe gebacken, nachdem stürzt man sie behutsam auf ein umgestürztes Haarsieb, setzt sie nach ihrem Verkühlen auf eine flache Schüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und bringt sie auf den Tisch.

Chocolate Cake, Chocoladenkuchen. Man nehme 2 Tassenköpfe voll Zucker, ½ Tassenkopf Butter, das Weiße von 3 Eiern, 1 Tassenkopf Milch, 2¼ Tassenköpfe voll Mehl, 3 Theelöffel voll Backpulver; man backe in Gelee-Kuchenschüsseln. Zum Guß nehme man das Weiße von 2 Eiern, die mit einem Tassenkopf voll pulverisirtem Zucker gut geschlagen sind, hierzu füge man 6 Eßlöffel geriebene süße „German" Chocolade (unter diesem Namen ist sie in allen Handlungen zu haben) und 2 Theelöffel voll Soda.

Fruit Cake, Fruchtkuchen. Man nehme 1 Tassenkopf voll Molasses, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 2 Pfund entkernte Rosinen, 3 Pfund Korinthen, 1 Pfund Citronat, ½ Pfund abgeschälte Mandeln, ½ Unze Muskatblüthe, ein Weinglas voll Branntwein, 10 Eier. Schlage Zucker und Butter, thue hierzu die Eier, die man allein gut schlagen muß; dieses rühre man in das Mehl hinein; gleichfalls den Branntwein, die Gewürze und schließlich die Frucht.

Strawberry Short Cake, Erdbeerkuchen. Man bereite einen Teig von 1 Quart durchgesiebtem Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffeln voll Cremortartari, einem eigroßen Stück Butter, mische dieses gut mit dem Mehl zusammen; man löse 1 Theelöffel voll Soda in 1 Eßlöffel voll Wasser auf, gieße dieses Sodawasser in 2 Tassenköpfe voll Milch; nachdem gemengt, backe in einem heißen Ofen. Nun nehme man 3 Pinten Erdbeeren, die Hälfte zerdrücke man und thue die andere Hälfte dazu, ein wenig von der Brühe halte man zurück, thue ein wenig Zucker dazu; öffne den Kuchen, lege oben angegebene Mischung hinein. Es schmeckt auch sehr gut, wenn man zerschnittene Pfirsiche oder Apfelsinen mit Zucker bestreut und diese in den Kuchen legt.

Wedding Cake, Hochzeitskuchen. Man nehme 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 9 Eier, 1 Pfund Mehl, 3 Pfund Korinthen, 2 Pfund entkernte Rosinen, ½ Tassenkopf voll Wein oder Branntwein, von ½ bis ¾ Pfund Citronat, 1 geriebene Muskatnuß, ein wenig Muskatenblüthe und Zimmt. Mische Butter und Eier gut; wenn dünn, setze zunächst die Eidottern und dann das Eiweiß dazu (jedes für sich allein geschlagen), dann fast alles Mehl, behalte gerade genug übrig um die Rosinen darin umzuwenden, damit sie sich mit dem Teig verbinden; schneide das Citronat in beliebig große Stücken, thue diese in den Kuchen; wenn fertig in die Pfanne zu thun; nachdem man die Frucht mit dem Kuchen vermischt, reibe man eine 4 Quart Pfanne mit Fett ein, lege sie mit Strohpapier aus, streiche ein wenig Butter über das Papier, thue den Kuchen hinein und backe in einem nicht zu heißen Ofen weil er sehr leicht anbrennt. Wenn gebacken, nehme man aus der Pfanne, mit dem Papier und lasse abkühlen. Um den Kuchen frisch zu halten, lege man ihn den nächsten Tag wieder in die Pfanne, oder in eine blecherne Kuchendose, halte gut bedeckt.

Jelly Cake, Geleekuchen. Man schlage von 3 Eiern das Weiße und die Dottern, ein jedes für sich allein; dann nehme man 1 Tassenkopf voll feinen weißen Zucker, rühre diesen in die Dottern, dann rühre man 1 Tassenkopf voll gesiebtes Mehl leicht hinein, hierauf rühre man das Eiweiß, jedoch nur ein wenig zur Zeit, 1 Theelöffel voll Backpulver und 1 Theelöffel voll Milch hinein, thue dieses in 3 Geleekuchenschüsseln und backe 3 bis 5 Minuten in einem gut erhitzten Ofen; wenn kalt streiche man Johannisbeergelee darüber, lege die Schichten auf einander, und siebe Puderzucker oben auf den Kuchen.

Jelly Roll, Geleerollen. Man nehme 3 Eier, 1 Tassenkopf voll Zucker 1 Theelöffel voll Cremortartari, ½ Theelöffel voll Soda, 1 Tassenkopf voll Mehl; thue dieses in eine Backpfanne, backe langsam, streiche Gelee darüber und rolle. Dann schlage man es in ein Tuch ein.

Corn Starch Cake, Kornstärkekuchen. Man nehme 8 Unzen Kornstärke, 8 Unzen Zucker, 4 Unzen Butter, 3 Eier, 1 Theelöffel voll Backpulver. Backe in Pastetenpfännchen.

New Years Cake, Neujahrskuchen. Man nehme 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Kümmelsamen, ½ Theelöffel in einem Tassenkopf voll Milch aufgelöster Soda; schneide in lange Streifen oder auch in Form von Küchelchen.

Cocoanut Cake, Cocosnußkuchen. Man nehme 1 Pfund Butter, 3 Pfund Zucker, 1 Tassenkopf voll Milch, 5 Eier, die für sich geschlagen werden müssen, (bewahre das Weiße von 3 Eiern für Zuckerguß) 1 Tassenkopf voll Butter, 2 Theelöffel voll Cremortartari, 1 Theelöffel voll Soda, ½ geriebene Cocosnuß thue man in den Kuchen, die andere Hälfte in das Weiße der 3 Eier mit ½ Tassenkopf voll Puderzucker, etwas Apfelsinenwasser oder Citronensaft für den Zuckerguß, backe den Kuchen in Geleepfannen, wenn fertig, streiche man den Zuckerguß dazwischen, gleichfalls oben auf den Kuchen. Man stelle ihn dann nochmals einige Minuten in den Ofen.

Cocoa Cookies, Cocosnußküchelchen. Man nehme 2 Tassenköpfe voll Zucker, 1 Tassenkopf voll Butter, 2 Eier, ½ geriebene Cocosnuß und Mehl, rolle dünn aus und backe.

Cream Cakes, Rahmkuchen. Man koche ½ Pint Wasser mit ½ Tassenkopf voll Butter zusammen, wenn es kocht rühre man gut ½ Tassenkopf voll Mehl hinein, lasse es genügend abkühlen, damit die Eier nicht hart werden. 5 Eier müssen gut geschlagen und dann mit dem anderen vermischt werden. Man lege hiervon, je einen Eßlöffel voll auf ein Blech und backe 20 bis 30 Minuten, in einem sehr heißen Ofen. Dieses giebt 2 Dutzend Kuchen. Für den Rahm koche man 1 Pint frische Milch auf, rühre in diese 2, mit 1 Tassenkopf voll Zucker zusammengeschlagene Eier und 1 nicht ganz vollen Tassenkopf Mehl, und koche ein wenig, wobei man schnell rühren muß; wenn abgekühlt, setze man zum Wohlgeschmack ein wenig Citrone dazu. Man öffne die Kuchen an der Seite mit einem scharfen Messer und gieße den Rahm hinein.

Es ist Eingangs des Abschnittes: „Die Zubereitung der Speisen" bemerkt worden, daß Rezepte von solchen amerikanischen Speisen gegeben werden sollten, welche in hiesigen deutschen Familien Aufnahme gefunden haben. Vorstehend sind jedoch auch manche Speisen namhaft gemacht worden, welche seither schwerlich in vielen deutsch-amerikanischen Familien bekannt oder eingeführt waren, die jedoch der Vollständigkeit halber in diesem Buche nicht fehlen sollten.

Die feinere deutsche Küche.

Es ist im ersten Abschnitt „die deutsche Hausmannskost“ darauf hingewiesen, daß zu wohlschmeckender Bereitung einer Speise Reinlichkeit, Sparsamkeit und Aufmerksamkeit eine Hauptbedingung ist; daß dies für die feinere Küche in erhöhtem Maße, besonders was Aufmerksamkeit und Nachdenken anbelangt, der Fall sein muß, braucht wohl nicht besonders erwähnt zu werden. Aber auf Eins möchte ich die junge Hausfrau, ehe ich die verschiedenen Rezepte bringe, aufmerksam machen, nämlich daß ein sauberes Anrichten, ein hübsches Verzieren der feineren Speisen nothwendig und angenehm ist. Es zeugt dies vom dem Schönheitssinn der Hausfrau, erhöht wohl auch den Wohlgeschmack der Speisen. Ich schicke deshalb eine Anleitung zur Verzierung mancher Gerichte voraus. Ferner mache ich darauf aufmerksam, daß die verschiedenen Gerichte nacheinander servirt werden und zu jedem Gang die Teller gewechselt werden müssen. Will man also bei einer Gesellschaft Suppe, Gemüse mit Beilagen, Braten mit Salat und Compot, Mehlspeisen, Dessert reichen, so muß dies in vorstehender Reihenfolge geschehen. Das Gemüse darf nicht eher aufgetragen werden, bis die Suppenterrine und die Suppenteller entfernt sind, wie auch der Braten nicht eher servirt werden muß, bis das vorige Gericht abgenommen ist und die Teller durch andere, erwärmte, ersetzt worden sind. Salat, Compot, auch Torten und kleines Backwerk, wie auch Früchte, können schon vor dem Essen aufgetragen werden und im Verein mit Blumen zum Schmuck der Tafel dienen. Soll auch Fisch gereicht werden, so wird derselbe nach der Suppe gereicht, Ragout und Fricassee ebenfalls, oder nach dem Fisch. Die Beachtung dieser Regeln fördert den Wohlgeschmack der Speisen und wird jedem Gaste angenehm sein. Die Verzierung verschiedener Gerichte kann ausgeführt werden wie folgt: Fische werden mit Petersilie und Citronenscheiben garnirt; Häringe auf Wein- oder Johannisbeerblättern, der Rand der Schüsseln mit einem Kranz von Petersilie; Sardellen gitterartig auf dem Teller geordnet, aufgerollte Sardellen rund herum, zwischen jede, feine Blättchen; roher Schinken, Zunge, Cervelatwurst, ein Scheibe halb auf die andere gelegt, zwei Reihen nebeneinander mit Blättchen verziert. Um Spinat hübsch zu verzieren, stelle man ganze Eier, halb hart gekocht, rings herum, die Spitze nach oben, zwischen jedes eine wie ein Hahnenkamm ausgezackte Scheibe recht rothgeräucherte Zunge; oder man belegt die Schüssel mit in Butter gerösteten Weißbrodstreifen, oder garnirt sie mit hart gekochten, in 8 Theile geschnittenen, Eiern. Sauerampfer wird ebenso verziert. Erbsen kann man mit Krebsschwänzen oder mit Beignets von Fischen garniren; getrocknete gelbe Erbsen mit braunen Zwiebeln bedeckt mit gerösteten Weißbrodstreifchen; Kartoffelmus mit in Butter gerösteten Zwiebackskrumen. Apfelmus streiche man in der Schüssel ganz glatt, verziere es mit Fruchtgelee oder mit feinem Zimmt. Dazu tunke man einen naßgemachten Fingerhut in Zimmt, drücke am Rande der Schüssel einen Kranz in's Apfelmus und fahre so fort, indem die Kreise in einander greifend eine Kette bilden; in der Mitte macht man eine ähnliche Verzierung, oder einen Stern von Johannisbeergelee, von Citronenschale, in feine Scheiben geschnittene Mandeln u. dgl. Dicker Reis kann auf dieselbe Weise garnirt werden, oder auch mit feinen eingemachten Früchten; Weincreme mit kleinen Macronen oder Baisers; Citronencreme mit Erdbeeren; Schneeball in Vanillesauce mit einer halb aufgeblühten Rose mit kleinen Rosenblättern zusammengebunden; eine Schüssel mit Erdbeeren kann mit einem Rand von Apfelsinenscheiben verziert werden; helle Gelee's kann man mit kleinen Hügeln von dunkelem Gelee garniren, indem man etwas Geleebrühe in Eierbechern erkalten läßt, oder

Blättchen von anders gefärbten Geleee's schneidet; Kartoffelsalat wird mit feinen grünen Salat-Endivien, Kresse, Feldsalat u. a. m. verziert, indem man davon einen Kranz um die Schüssel legt, oder mit Scheiben von Rothebeeten. Häringssalat etwa wie folgt: es werden grüne, eingemachte Gurken oder Petersilie, Rothebeete, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Theelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe. Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe: wählt man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt, hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Theilen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln dazu gegeben, oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verziert, mit 1—2 geriebenen Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel auf die Mitte der Schüssel. Fleischsalat verziere man mit Petersilie, in 8 Theile geschnittenen gekochten Eiern; Hummersalat mit Eierscheiben, aufgerollten Sardellen und Kapern. Sardellensalat kann man mit Citronenscheiben garniren. — Torten garnire man mit Blättchen von ganz dünn geschnittener Succade, eingemachten Berberitzen, Hagebutten oder anderen feinen Früchten; oder mit Myrrthen- und feinen Blumenblättern, oder mit Streuzucker und Stückchen Gelee.

In Vorstehendem habe ich nur der unkundigen Hausfrau eine kleine Anleitung zu geben versucht; es bleibt natürlich dem Geschmack einer jeden überlassen, es so oder anders zu machen.

Suppen.

Schnell zu machende Bouillon. In eine Bouillontasse von ¼ Quart thue man ein halbes Eidotter, Salz, einen Geschmack von Muskatnuß, ganz wenig frische Butter und einen halben Theelöffel voll Fleischextrakt, verrühre und fülle nach und nach die Tasse mit frisch kochendem Wasser. Fleischextrakt und Salz mit reinschmeckender, fein gekochter, durchgerührter Hafergrütze, weder zu gebunden noch zu flüssig, statt kochen den Wassers verrührt, giebt ein wohlschmeckendes und kräftiges Getränk.

Suppe mit Fleischextrakt. Man bringe 3 Quart Wasser zum Kochen, lege ein Pfund gewaschenes, schieres gutes Rindfleisch, ohne Knochen, hinein und nehme den Schaum sorgfältig ab. Darnach thue man eine ganz fein geschnittene Zwiebel, ½ Sellerieknolle und 4 Eßlöffel voll feine Graupen hinzu und lasse die Suppe mit Salz 2½ Stunden, fest zugedeckt, ununterbrochen, langsam kochen. Beim Anrichten gebe man 1 Eidotter, etwas Muskat und einen Theelöffel voll Fleischextrakt in die Terrine und fülle unter starkem Rühren die Suppe nach und nach hinzu, so daß das Ei nicht gerinne.

Klare weiße Rindfleischsuppe. Das Fleisch wird bei langsamem Kochen mit einem Drittheil mehr Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, auf's Feuer gebracht und unter Abnehmen des Schaumes langsam gekocht. Dann giebt man etwas Wurzelwerk, als: einige Stücke Sellerieknolle oder Petersilienwurzel hinzu, doch ja nicht zu viel. Auch sind einige Scorzonerwurzeln sehr gut darin. Hiermit läßt man die Bouillon ferner kochen, und nehme das Fett ab. Ein halbes Stündchen vor dem Anrichten kann man gut abgekochte Spargel, auch ein Stückchen geschnittene Kalbsmidder hineingeben; doch darf solches nicht in der Bouillon zerkochen. Ist das Fleisch gar gekocht, so nimmt man es heraus, läßt beliebige Klöße eben darin gar kochen und richtet die Bouillon an, wobei auch Krebsschwänze in die Terrine gelegt werden können. Kochen dürfen diese nicht, weil das Fleisch dadurch zähe wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person ½ Eßlöffel gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man so viel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen, doch müssen die Körner ganz bleiben. Derselbe wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht. Eine neue Zugabe zur Suppe besteht in gekochten Tomatos.

Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Für 6 bis 8 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel, macht einige Eßlöffel voll Mehl in guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine klein geschnittene Zwiebel und gelbe Wurzel (Möhre) nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in 8 Theile schneidet, hinein, rührt es eine Weile und gießt so viel kochendes Wasser hinzu, als man, zum Einkochen mitgerechnet, Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles fest zugedeckt 1 Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese mit etwas Muskatnuß gewürzt.

Klare braune Rindfleischsuppe. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 5 bis 6 Pfund Rindfleisch und ½ Pfund rohen Schinken. (Siehe Vorbereitungsregeln.) Es werden braune Klöße und Schwammklöße oder feine Weißbrodklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

Grüne Körnersuppe. Von den grünen Körnern zu dieser beliebten Suppe, rechne man für 6 Personen ½ Pfund. Dieselben werden gut verlesen, mit warmem Wasser gewaschen und mit Fleischbrühe oder Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Perlzwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit beliebigen Klößen oder ohne Klöße angerichtet.

Französische Suppe. Hierzu richtet man alle möglichen jungen Gemüse vor, als Kohlrabi, gelbe Rüben, Sellerie, Wirsing, Spargel, Blumenkohl und grüne Erbsen, indem man das Wurzelwerk in Streifchen, den Wirsing fein schneidet, dann wird es in ¼ Pfund frischer Butter geschmort, in kräftiger Bouillon, mit Spargel und Blumenkohl gar gekocht. Schwammklößchen, sowie Eierklöße passen gut dazu, oder auch geröstete Weißbrodschnitten.

Suppe von Midder (Kalbsmilch). Das Midder wird vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, dann mit etwas feingehackter Petersilie, Muskatblüthe und Eidottern abgerührt.

Hühnersuppe (Soupe a la reine.) Man läßt für etwa 6 Personen 1 gutes, fettes Huhn ununterbrochen, fest zugedeckt, 3 bis 4 Stunden langsam kochen. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine Weile stehen und nimmt das Fett rein ab. Nun schwitzt man ein gutes Stück Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl hellgelb, gießt die Bouillon nach und nach hinzu, läßt sie aufkochen und rührt sie mit 4 Eidottern und einer Tasse süßen Rahm ab. Man löst das Fleisch von dem Huhn, stößt es im Mörser mit etwas Bouillon recht fein, streicht es durch ein feines Sieb und mischt es im letzten Augenblick unter die Suppe.

Taubensuppe. Die Bouillon wird gekocht, feine Perlgraupen oder abgerührter Reis gleich nach dem Ausschäumen hineingegeben, auch werden zur Zeit wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen, oder ½ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens zwei Stunden kochen, sämig aber nicht dicklich sein.

Austernsuppe. Man macht Austern aus der Schale, kocht das Austernwasser mit den Bärten auf, rührt es durch ein Sieb und gießt es zu guter Bouillon und läßt Fischklößchen, die man vorher zubereitet hat, einige Minuten darin kochen. Dann rührt man 4 Eidottern mit 2 Eßlöffel Mehl und mit guter zergangener Butter, dem Saft einer halben Citrone und etwas Muskatblüthe, löst solches unter stetem Rühren nach und nach mit kochender Bouillon auf und giebt die dünne Masse gleichfalls unter starkem Rühren zur Suppe, damit sie nicht gerinne. Nachdem man sie bis zum Aufkochen hat kommen lassen, wird der Topf vom Feuer entfernt und giebt man dann erst die Austern hinein, weil sie durch Kochen hart werden. Es werden geröstete Weißbrodschnitten dazu gereicht.

Krebssuppe. In brausend kochendem Wasser werden Krebse ¼ Stunde gekocht; dann wird das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen gebrochen, die sämmtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit einem großen Stück Butter so lange durchgerührt, bis diese roth wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin so viel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleisch-

brühe hinzu und das Ganze durch ein Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten giebt man Krebsklöße, Midder (Kälbermilch), Krebsköpfe, gefüllt mit der Masse zu Schwammklößchen, hinein. Auch kann man die Krebsköpfe mit der zu den Krebsklößen bestimmten Masse füllen. Die Suppe darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

Hamburger feine Aalsuppe. Zwei Pfund dicke Aale werden am besten Tages vorher mit Salz abgerieben, gewaschen, in passende Stücke geschnitten, Kopf und Schwanzspitze entfernt und mit weißem Wein, ganz wenig Weinessig, Salz, weißen und schwarzen Pfefferkörnern nebst Lorbeerblättern in kurzer Brühe gar gekocht. Auch koche man ganze Birnen, damit das Gewürz sie besser durchziehe, am Tage vorher und zwar in weißem Wein und Zimmt wie Compot, doch ohne Zucker, und stelle beides an einen kalten Ort. Am Tage des Gebrauchs wird gutes Rindfleisch mit Salz klar abgeschäumt, nach einer Stunde Kochens ein Suppenteller voll kleinwürfelig geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren,) halb so viel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Sellerieknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junge Selleriebläter — Herzblätter, — eine Handvoll Petersilie, eben so viel Majoran, eine kleine Handvoll Thymian, Trittmadam, Pimpinelle, Dragon, einige Sauerampfer-, Salbei-, und Porreeblätter, hackt dies alles klein, giebt es in die Suppe und fügt, nachdem sie 2 Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger, entschoteter Erbsen, eine Handvoll Portulak und Blumenkohl hinzu. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Rührlöffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es mit etwas Pfeffer an die Suppe. Beim Anrichten füllt man die Suppe in eine Terrine und legt die erwärmten Aalstücke und Birnen hinein.

Aalsuppe auf andere Art. Man bringt Wasser mit einem Stück Butter und Salz zum Kochen, giebt junge Erbsen und länglich geschnittene Wurzeln nebst beliebigen Kräutern hinzu und kocht dies alles recht weich. Unterdeß werden Aale vorgerichtet, in gestoßenem Zwieback gewälzt, mit Salbeiblättern in Butter gelb und weich gebraten und auf eine Schüssel gelegt. Dann macht man Mehl in der Aalbutter gelb, rührt solches nebst Muskatnuß und Pfeffer an die Suppe, läßt dieselbe mit dem gebratenen Aal noch ein wenig kochen und rührt sie mit 1—2 Eidottern oder einen Eßlöffel voll dicker, saurer Sahne ab.

Mock-Turtle-Suppe. Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern und Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine geräucherte Ochsenzunge auf's Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Kalt schneidet man das Fleisch in kleine, länglich viereckige Stückchen, giebt solches in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen, braunem Gewürz, einer Messerspitze Cayenne-Pfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsmiddern und so viel Kalbskopfbrühe, daß man hinreichende Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden gemacht wird. Nachdem dies alles ¼ Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und diese nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern und 1—2 Eßlöffel englischer Soja hinzugefügt, auch ½ Flasche Wein und Austern, doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet.

Mock-Turtle-Suppe einfacher zu bereiten. Ein großer Kalbskopf, welcher durchaus ganz frisch sein muß, wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Möhren gar, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine länglich-viereckige Stückchen geschnitten. Darauf macht man einige Schalotten und Mehl in steigender Butter braun, rührt gute Bouillon und Kalbskopfbrühe dazu, giebt das geschnittene Fleisch, feingehackten Dragon, Cayenne-Pfeffer und braues Gewürz hinein und läßt es ¼ Stunde kochen. Dann kommt noch dazu: ½ Flasche Wein und ein Glas feiner Arrak, Kalbfleischklöße und einige hartgekochte, in kleine Würfel geschnittene Eier. Die Suppe muß recht gebunden, darf jedoch nicht dicklich sein;

man kann also, ehe der Wein dazu gegeben wird, entweder noch braunes Mehl oder Brühe hinzufügen.

Jacobinersuppe. Verlorne Eier (siehe verlorne Eier) werden in die Suppenschale über geröstete Semmelschnitten angerichtet, mit kochender, kräftiger Bouillon übergossen und Gehack von gebratenem Geflügel darin gethan.

Suppe von jungen Gemüsen. Man lasse Mehl in einem Stück Butter anziehen, gebe so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und lasse folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Dann rühre man die Suppe mit etwas Fleischextrakt, feingehackter Petersilie und einem Eidotter oder etwas Sahne ab und gebe in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

Suppe von jungen Erbsen. Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, etwas Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nöthige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser und etwas Fleischextrakt hinein, und wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie. Man koche Fleisch- oder Griesklöße darin, oder gebe in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

Kräutersuppe. Man nehme Sauerampfer, Portulak, Basilikum, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell, Schnittlauch und andere Kräuter, doch von den stärkeren weniger, zusammen eine Hand voll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so viel Mehl, als zur Suppe nöthig ist, geschwitzt, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser nebst etwas Fleischextrakt fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Petersilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffeln oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt. Statt der frischen Kräuter kann man auch getrocknete (Julienne) nehmen.

Weiße Weinsuppe. 2 Eßlöffel voll feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißen Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Citronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Nach Belieben kann man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen wird, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmt bestreuen. Man decke die Terrine schnell zu, wodurch der Schaum gar wird. Es wird Zwieback dazu gegeben.

Schaumsuppe von weißem Wein. Zu dem vorstehend angegebenen Verhältniß nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereit stehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht, auch verhindert die Anwendung von Kartoffelmehl das Schäumen.

Aepfelweinsuppe. 1½ Quart Aepfelwein, ½ Quart Wasser, einige Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack, wird zugedeckt, zum Kochen gebracht. Unterdeß zerrühre man ½ Kochlöffel Mehl mit ½ Quart Wasser fein, lasse es gut durchkochen, stelle es vom Feuer, gebe 1 Quart kochende Milch hinzu und rühre die Suppe mit 2 Eidottern ab.

Sagosuppe mit rothem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser auf's Feuer gebracht und mit einigen Citronenscheiben weich gekocht, welches etwa 2—2½ Stunden dauert; Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Stunde Kochens. Dann giebt man eine gleiche Quantität Rothwein dazu, auch Zucker und ganzen Zimmt, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie mit etwas feinem Zimmt an. Man giebt Bisquit oder frischen Zwieback dazu.

Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Es wird Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stück Zimmt, Citronenschale und Salz auf's Feuer gesetzt und durchge-

kocht. Nachdem dies geschehen, wird das Ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe besser zu machen, können einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein. Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, frischer Butter und einigen Citronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich werden, auf's Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, giebt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker, Zimmt und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab. Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber werde, nachdem die Graupen eine Stunde gekocht haben, eine ganze Citrone und 1 Stunde vor dem Anrichten reichlich Rosinen hinzugefügt.

Erdbeersuppe. Man läßt feingestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, giebt Wein, Zucker und Zimmt und etwas mit Wasser angerührte Stärke dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt reife Erbeeren durch, welche eine Stunde vorher mit Zucker bestreut werden müssen. Man kann Bisquitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

Suppe von frischen sauren Kirschen. Man nimmt saure Kirschen, macht aus einigen die Steine, welche man im Mörser zerstößt, und kocht sie mit den Kirschen nebst Zwieback und etwas Citronenschale und Wasser so lange, bis sich das Kirschfleisch zerkocht hat. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rothem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimmt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder giebt Zwieback dazu.

Aepfelsuppe. Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurer Aepfel wird mit einer Obertasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Korinthen, Zimmt, Citronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

Suppe von getrockneten Pflaumen. Dieselben werden gut abgekocht und mit Wasser, Citronenschale und etwas Weißbrod weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimmt und ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetes Brod angerichtet.

Wein-Kalteschale. Man giebt eine Stunde vor dem Anrichten Macronen oder kleine feine Zwieback (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Citronenscheiben, einige Stücke Zimmt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

Apfelsinen-Kalteschale. Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimmt, nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Theile schneidet und in Zucker umdreht. Der Zwieback hierzu wird mit etwas Wein angefeuchtet, doch darf er nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinander gelegt und dazu gegeben.

Pfirsich-Kalteschale. Die Haut der Pfirsiche zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Kernen Zimmt und viel Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Pfirsiche mit der Brühe durch ein Haarsieb, giebt eben so viel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und gießt es auf die Pfirsiche. Es wird Bisquit oder Zwieback dazu gegeben.

Kirsch-Kalteschale. Aus einem Suppenteller voll saurer Kirschen werden die Steine entfernt und in 1 Quart Wasser mit ½ Eßlöffel voll gestoßener Kirschkerne 3 Stück Nelken ¼ Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und ½ Quart rother Wein, gehörig Zucker und Zimmt dazu gegeben. Es wird Zwieback hineingebröckelt oder dazu gereicht.

Erdbeer- und Himbeer-Kalteschale. Die Erdbeeren werden, falls es nöthig wäre, leicht abgespült, Himbeeren nicht. Man giebt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Citrone und feinen Zimmt und gießt es über die Früchte.

Bier-Kalteschale. Altes geriebenes Schwarzbrod, gewaschene und aufgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimmt, Citronenscheibe, Bier, welches nicht bitter sein darf, mit Wasser gemischt, Zucker und Zwieback hineingebröckelt.

Kalte Hollundermilch. Zwei Hollunderblüthen werden in 1½ Quart Milch etwa 10 Minuten gekocht und entfernt. Dann läßt man einen Eßlöffel voll zerrührte Stärke oder Kartoffelmehl durchkochen, rührt die Suppe mit Zucker, etwas Salz und Eidottern in der Terrine ab und legt von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreut diese mit Zucker und Zimmt und läßt sie in der Terrine zugedeckt gar, und die Hollundermilch kalt werden.

Kalteschale von Buttermilch. Hierzu wird Schwarzbrod gerieben und geröstet, nun kommen zu 4 Löffel Brod 2 Löffel Zucker, wo dann das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrod hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrod darüber. Diese Kalteschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

Geschlagene Sahne. Süße dicke Sahne wird mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, indem man immer den Besen auf der Oberfläche gleichmäßig hin und her bewegt, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet und mit Zimmt bestreut, Zwieback und geriebenes Schwarzbrod dazu gegeben.

Gemüse- und Kartoffelspeisen.

Scorzoner- oder Schwarzwurzeln. Man wirft die Wurzeln, sobald sie gereinigt sind, in Wasser, worin etwas Mehl gerührt ist; sie behalten dadurch ihre Weiße. Nachdem setzt man sie mit Fleischbrühe und Butter auf's Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben von etwas Salz gar kochen. Eben vor dem Anrichten giebt man gestoßenen Zwieback und Muskatblüthe daran. Man darf zum Kochen dieser Wurzeln keine metallenen Geschirre nehmen, da sie darin ihre Weiße verlieren würden.

Rosenkohl (Brüsslerkohl). Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz rasch gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Vor dem Anrichten wird gestoßener Zwieback in Butter geröstet, Bouillon dazu gegeben und der Rosenkohl darin durchgekocht.

Sprossenkohl. Die Sprossen des Winterkohls werden im Frühjahr gepflückt, in Bündchen gebunden, in Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann mit der Scheere durchgeschnitten und entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und eine saure Eiersauce dazu gereicht. Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten, auch etwas Essig daran geben.

Hopfen. Die Sprossen werden bereitet wie Sprossenkohl.

Spinat. Der gut verlesene Spinat wird drei bis viermal gewaschen. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe behalte, nur 8 bis 10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser gethan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Darnach läßt man etwas feines Nierenfett heiß werden, rührt fein gestoßenen Zwieback oder wenig Mehl eine Weile darin durch, giebt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit etwas Fleischbrühe oder Wasser gut durchkochen, daß er ganz steif wird.

Eiskraut (Mesembrianthemum crystallinum). Das Eiskraut ist eine wunderschöne Zierpflanze des Gartens und liefert zugleich ein feines Frühlingsgemüse. Die Blätter sammt Stielen, so weit diese weich sind, werden nur eben abgekocht, nicht gehackt, mit frischer Butter, worin etwas gestoßener Zwieback gelb gemacht wird, mit Salz und etwas Muskatnuß oder Muskatblüthe gestovt und nebst gebratenen Kartoffeln angerichtet.

Mangold. Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche aber nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl gestovt, oder auch mit einer dicklichen Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas angebratenem Speck nicht zu steif gekocht.

Frische Morcheln mit Krebsen. Neben Morcheln, kocht man zugleich Krebse in brausend kochendem Wasser mit Salz gar, macht die Schwänze aus den Schalen und schneidet die Scheeren von der unteren Seite auf. Dann giebt man geriebene Semmel, Muskatnuß, Pfeffer und Salz zu den Morcheln, sowie auch vor dem Anrichten die Krebsschwänze, legt die Scheeren rings um die Schüssel und richtet die Morcheln darin an.

Gefüllte Morcheln. Es können dazu frische oder getrocknete Morcheln genommen werden, die man blanchirt, damit sie recht ausquellen, die Stiele abschneidet und füllt. Die getrockneten Morcheln brauchen vor dem Füllen nur in warmem Wasser eingeweicht zu werden. Zur Farce nimmt man ein Stückchen gebratenes Kalbs- oder Schweinefleisch, etwas Petersilie, Schalotte und ein wenig eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, hackt solches ganz fein und rührt es mit einigen Eidottern, Salz, Muskatblüthe und einigen Eßlöffeln süßer Sahne an. Sollen die Morcheln zur Garnirung eines Ragouts dienen, wozu sie vorzüglich sind, so werden sie, ist es ein pikantes Ragout, mit Wein, Butter und Jus ein halbe Viertelstunde lang gekocht; ist das Ragout nicht pikant, so nimmt man anstatt Wein Bouillon. Wünscht man die gefüllten Morcheln als selbständiges Gericht zu geben, so läßt man frische Butter mit Mehl anziehen, rührt Bouillon, Salz und feingehackte Petersilie hinzu, kocht die Morcheln eine halbe Stunde darin und rührt die Sauce, welche etwas dicklich sein muß, mit Eidottern ab.

Spargel zu kochen. Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin dünn abgeschält und, so weit er hart ist, abgeschnitten. Dann wird er gewaschen, in Bündchen gebunden (die Köpfe müssen gleichstehen und die unteren Enden gerade geschnitten sein), in reichlich kochendem Wasser mit Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Nachdem er weich geworden, werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt, die Fäden mit einer Scheere durchgeschnitten und entfernt, zierlich angerichtet und mit Butter begossen und gestoßenem Zwieback bestreut, oder man gebe dazu eine Spargelsauce. (S. Saucen.)

Gestovter Spargel. Man schneide den Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das Uebrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit Butter, wenig Muskatblüthe und etwas Salz kochen, gebe den sämmtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößchen garnirt und die sehr sämige Brühe vertheilt.

Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren). Hierzu nimmt man halb Wurzeln, halb Spargel, läßt letztere, gut gereinigt und 1 bis 2 Mal durchgeschnitten, etwa ¼ Stunde abkochen, bringt sie dann in guter, kochender Fleischbrühe und Butter mit den vorgerichteten und gut gewaschenen Wurzeln nebst etwas Salz auf's Feuer und verfährt übrigens ganz nach vorhergehender Vorschrift.

Junge Wurzeln, junge Wurzeln mit Erbsen, junge Erbsen. (Siehe Hausmannskost.)

Junge Erbsen mit Hühnchen und Krebsen anzurichten. Man schäumt die Hühnchen in Wasser und Salz gut aus, giebt ein Stück Butter hinein und läßt sie dann langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden ist, setzt man in einem anderen Topfe Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen mit einem Löffel durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbouillon hinzu, läßt

die Erbsen weich kochen, rührt etwas feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel voll Wasser anrührt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen, Klöße und Krebsbutter angefertigt, richtet die Hühnchen an, die Erbsen rund herum, legt die Klöße und Krebsschwänze in zierlicher Ordnung darauf, giebt Krebsbutter darüber hin und garnirt die Schüssel mit den Krebsnasen.

Mairüben, weiße Rüben, Großebohnen, Kohlrabi. (Siehe Hausmannskost.)

Blumenkohl. Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe so viel als möglich ganz und lege sie in Wasser. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salz langsam weich gekocht und zum Ablaufen vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf den Durchschlag gelegt, um die Köpfe ansehnlich zu erhalten, und dann schnell zugedeckt. Beim Anrichten werden diese so gelegt, daß die Blume aufwärts steht, und wird dann eine dicke Krebssauce oder eine Sahnesauce darüber gegeben, wobei aber erst noch das herausgelaufene Wasser entfernt werden muß. Eine gutschmeckende Sauce zu Blumenkohl ist auch folgende: 2 Eidotter, 1 Theelöffel voll Kornstärke, 1 Tasse voll süßen Rahm, ½ Tasse voll Milch, ein Stückchen Butter, Muskatnuß, Salz und 2 Eßlöffel voll Brühe vom Kohl werden unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht und rasch über den Blumenkohl gegossen.

Artischocken. Diese werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen, das Rauhe von den bleibenden Blättern abgeputzt und alsdann eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie ungefähr 2 bis 3 Stunden in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus und giebt die angerichteten Artischocken zur Tafel, mit holländischer Sauce.

Salatbohnen, Schnittbohnen. (Siehe Hausmannskost.)

Spargelbohnen (Prinzeßböhnchen) werden zusammengebunden, in Salzwasser gar gekocht, und wie Spargel mit geschmolzener Butter begossen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, angerichtet.

Wirsing (Savoyenkohl). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kopf durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das Uebrige des Kopfes in halbhandgroße Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in vollem, kochendem Wasser mit nicht zu viel Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag kochendes Wasser darüber gegossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und Butter durchgestovt.

Rothkraut, Weißkraut. (Siehe Hausmannskost.)

Gefüllter Kohlkopf. Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Tellertuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick und rund herum hinein, hierüber eine Farce, dann wieder Kohlblätter und so fortgefahren, bis die Form eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe, — oder in schwach gesalzenem Wasser — womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt und völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn sorgfältig aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, giebt von folgender Brühe etwas darüber und reicht die übrige dazu. Hierzu schwitzt man reichlich Butter mit Mehl gelb, rührt Kohlbrühe dazu, würzt sie mit Fleischextrakt, Muskatblüthe und Citronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab. Man kann auch, nachdem die großen Blätter des Kohlkopfes durch Abkochen geschmeidig gemacht und von den dicken Rippen befreit sind, von denselben mehrere aufeinander thun, von folgender Farce darauf legen, sie zusammenschlagen und mit einem Faden umwickeln. Zur Farce: ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch, etwas Butter, ½ Pfund eingeweichtes Weißbrod, 2 Eier, Salz, Muskatblüthe, Citronenschale und die gehackten kleinen Blätter des Weißkrauts. Die so vorbereiteten Stücke lege man in kochende Fleischbrühe, lasse sie kurz einkochen und richte sie in der mit Butter und Mehl sämig gemachten Sauce an.

Gestovte Zwiebeln. Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Fleischbrühe mit Butter, Muskatblüthe, Salz und gestoßenem Zwieback,

in einem irdenen Kochgeschirr gar gekocht, welches 1 bis 1½ Stunde dauert. Nach Belieben kann auch etwas Citronensäure dazu gegeben werden.

Gefüllte Riesenzwiebel. Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, dann ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebeln ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark, mit einer guten Fleischsauce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und solcher mittelst eines dünnen Spillchens oder Umbinden eines Fadens befestigt. Darnach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Muskatblüthe, etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt, und die Zwiebeln so lange fest zugedeckt darin gestovt, bis sie weich sind und die Farce gar ist, welches etwa ¾ bis 1 Stunde Zeit erfordert. Alsdann werden sie in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet.

Gestovter Sellerie. Die Knollen werden, nachdem sie gereinigt sind, in 4—8 Theile geschnitten, abgekocht und in Fleischextrakt-Bouillon, wodurch der Sellerie neben einem kräftigen Geschmack die gewünschte gelbbräunliche Farbe erhält, nebst Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt und zuletzt die Brühe mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig gemacht.

Gestovter Porree. Wenn der Porree im Keller ganz gelb geworden ist, wird derselbe geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und ebenso verfahren, wie mit den gestovten Zwiebeln. Oder: es wird rohes Rindfleisch in Ragoutstücke geschnitten, in kurzer Brühe ausgeschäumt und beinahe weich gekocht, dann der Porree nebst einigen kleinen Kartoffeln darauf gelegt, etwas Salz übergestreut, fest zugedeckt gar gekocht und zusammen angerichtet. Das Fleisch muß 2½—3 Stunden kochen; eine Stunde vor Anrichtezeit werden Porree und Kartoffeln zum Fleische gethan.

Gestovte Endivien. Die gelben Blätter der Endivien werden in Stückchen geschnitten, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und einem Geschmack von Citronensaft oder Weinessig gar gestovt. Letzterer kommt dazu, wenn die Endivien weich sind. Es müssen diese ungefähr 1½ Stunde kochen.

Gefüllte Gurken. Hierzu wählt man große Gurken, schält und schneidet sie bis über die Mitte der Länge nach ein, nimmt das Kernhaus mit einem Löffel heraus, läßt sie in gesalzenem Wasser mit Essig einigemal aufkochen, thut sie darauf in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab und füllt sie dann mit einer Kalbfleisch-Farce. Dann werden die Gurken zugedrückt, mit einem Faden dicht umbunden, in Fleischbrühe und Butter, mit Muskat gewürzt, in einem irdenen Geschirr gekocht, welches etwa 1—1½ Stunde Zeit erfordert. Vor dem Anrichten wird etwas gestoßener Zwieback daran gegeben.

Frische Champignons. Nachdem man die Champignons gereinigt hat, setzt man sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe, Butter und Muskat aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, ½ Stunde langsam kochen. Zuletzt giebt man einen Theelöffel voll Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Citronensaft hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.—Oder die Champignons werden gereinigt, mit einem Stück Butter und etwas Salz und Muskat aufgesetzt, in ihrer eigenen Sauce gar geschmort und kurz vor dem Anrichten einige Citronenscheiben hinzugegeben.

Gefüllte frische Champignons. Die Champignons müssen zu diesem Zweck ihre Stiele behalten. Nachdem sie abgezogen sind, wird eine gute Kalbfleischfarce, gemacht; um jeden Stiel der Champignons wird ringsum ein Theil der Fülle fest angedrückt, so, daß die Fülle mit dem Hut gleich steht. Darauf werden die Champignons in reichlich gelber Butter weich gedämpft und in einer Sauce, wie bei gefüllten Gurken, angerichtet.

Frische Trüffeln. Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt. Darauf werden sie mit ½ Pint guten Rothwein, von allen Sorten ganzem Gewürz, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Citronenscheiben auf's Feuer gebracht und die Trüffeln so lange gekocht, bis sie weich sind, worauf man sie mit frischer Butter servirt, oder die Sauce durch ein Sieb gerührt, darüber gießt.

Maronen (echte Kastanien). Das an der Seite befindliche sogenannte Schloß schneide man mit einem Messer auf, entferne die obere Schale, blanchire sie durch Uebergießen von kochendem Wasser, ziehe nachdem die zweite Haut ab, lege sie in eine Kasserole, thue frische Butter, Salz, etwas Zucker und gute Jus oder kräftige Fleischextrakt-Bouillon hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Dann mache man die Brühe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl recht gebunden, richte sie heiß an und garnire die Schüssel mit saftig gebratenen Cotelettes.

Herbstwurzeln mit Aepfeln. Man bringe die Wurzeln, mit kochendem Wasser, hinreichend gutem Nierenfett auf's Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz weich kochen. Dann lege man säuerliche Aepfel, welche geschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, und an deren runder Seite mit einem Messer der Länge nach Einschnitte gemacht worden sind, darüber hin und streue etwas Zucker darauf. Nachdem sie weich geworden, giebt man noch ein Stückchen Butter an das Gemüse, und richtet es, mit den Aepfeln darüber gelegt, zierlich an. Zu 5—6 Theilen Wurzeln kann 1 Theil Aepfel genommen werden. Man gebe ein Schüsselchen abgekochter Kartoffeln dazu.

Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten. Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1—1½ Stunde mäßig kochen, und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen sauren Aepfeln, giebt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Aepfeln in eine tiefe Schüssel und garnirt sie mit den Kartoffeln.

Schinken-Kartoffeln. Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser auf's Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Häring klein hacken. Unterdeß hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflauf-Form oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber vertheilt und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz. Man läßt die Form etwa ¾ Stunde im Ofen.

Prinzeß-Kartoffeln mit Häringen. Bei diesem Gerichte werden statt des Schinkens reichlich Häringe genommen, diese gewässert, entgrätet, würfelig geschnitten und zugleich reichlich gute Butter angewandt. Die Zubereitung ist dieselbe wie im vorhergehenden Rezept. Diese Speise erfordert, damit sie nicht trocken werde, sehr viel Butter, jedoch kann auch ein Guß wie bei Schinken-Kartoffeln darüber vertheilt werden.

Panirte Kartoffeln. Kartoffeln von mittler und gleicher Größe werden in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen, in dicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getunkt und in geriebenem Weißbrod oder gestoßenem Zwieback gewälzt. Dann mache man reichlich feines Brat- oder auch Nierenfett mit etwas Butter in einer Küchenpfanne heiß, lege die Kartoffelscheiben neben einander hinein, brate sie in offener Pfanne bei nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten gelbbraun und richte sie dann rasch an.

Gebratene Kartoffeln. Ganz kleine, runde Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, in Wasser und Salz nur zur Hälfte gar gekocht und trocken abgegossen. Dann macht man sofort halb Butter und halb gutes Fett in einer oder zwei Pfan-

nen, die vorher mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf mäßigem Feuer gelblich, legt die dampfenden Kartoffeln neben einander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden ist, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb gemacht werden. Um die Kartoffeln glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kortoffeln gestreut, giebt ihnen Glanz. Ganz roh gebratene Kartoffeln werden vielfach allen anderen vorgezogen, sie sind feiner und wohlschmeckender als alle anderen. Man wähle dazu ebenfalls kleine recht runde Kartoffeln von gleicher Größe, lasse sie tüchtig gewaschen trocken ablaufen und brate sie anfänglich in einer zugedeckten Pfanne mit recht reichlich Butter gar und verfahre im Uebrigen damit wie vorstehend angegeben.

Mehlspeisen.

Englischer Plum-Pudding. 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, ¾ Quart frische Sahne, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund feingehacktes Nierenfett, ½ Pfund gut gewaschene Korinthen, ¾ Pfund ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen, 2½ Unzen Zucker, 1 Unze geschnittene Succade, 1 Unze Orangenschale, ½ Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz. Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentirteller Arrak, Zucker, kleine Fidibusse und Licht herum gereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können.

Plum-Pudding mit Weißbrod. 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd hinzugerührt ½ Pfund feines Mehl, ¾ Quart Milch, 1 Pfund feines, 2 Tage altes, geriebenes Weißbrod, ¼ Pfund feingehacktes Nierenfett, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Korinthen und etwas Salz. Dies alles wird mit einander und in eine große Form gefüllt. Man kocht den Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen 3—4 Stunden. Uebrigens schadet ein längeres Kochen nicht.

Aufgerollter englischer-Pudding. 1 Pfund feines Mehl ½ Pfund feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse voll kaltes Wasser, 1 Löffel voll Zucker. Dies alles wird zu einem Teich gerührt, tüchtig verarbeitet, 2 Messerrücken dick länglich ausgerollt, mit feinen Johannisbeeren oder saueren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nöthigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Compot, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden. Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen servirt werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden.

Englischer Korinthen-Pudding. Es wird 1 Pfund feines Mehl mit ½ Pfund ganz feingehacktem Nierenfett und etwas Salz vermengt, dann werden 3 schäumig geschlagene Eier, ½ Pfund fette Milch, 2½ Unzen Zucker, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, Gewürz nach Belieben dazu gerührt, zuletzt ein Glas Rum durchgemischt und diese Masse in einer Form 4—6 Stunden gekocht. Es kann eine Wein- oder Rumsauce dazugegeben werden, oder man läßt etwas feines Mehl mit Butter anziehen, rührt kochendes Wasser dazu, läßt solches mit Zucker, Zimmt und etwas Salz kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt weißen Wein, nach Belieben auch einen Eßlöffel voll Rum durch.

Englischer Aepfel-Pudding. 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund festes, eine Nacht gewässertes und ganz fein geschabtes Nierenfett, 1 gehäufter Theelöffel voll pulverisirter Ingwer. Dies alles reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrodteig tüchtig verarbeitet wird und nicht

an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Aepfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser und 2 Eßlöffel Salz 2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man servirt ihn ohne Sauce mit Zucker.

Reis-Pudding mit Macronen. ½ Pfund Reis, 1 Quart Milch, etwas ganzer Zimmt und Citronenschale, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 10 Eier und ¼ Pfund bittere Macronen. Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimmt und Citronenschale langsam gar und steif, nicht breiig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, giebt Butter, abgeriebene Citronenschale, Eidottern und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann giebt man die Masse mit den Macronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie 2½ Stunden. Es wird eine Schaumsauce hinzugegeben.

Reis-Pudding mit Rosinen. ½ Pfund Reis, etwas Zimmt und Citronenschale, 6 Eier, 1|5 Pfund Butter, 1|5 Pfund Zucker, ¼ Pfund gut gewaschene und angetrocknete Rosinen. Man bereite den Pudding wie den vorigen. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine weiße Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben.

Reismehl-Pudding. 8 Unzen Reismehl, stark 1 Pint Milch, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, 1 Unze Citronat, Schale einer Citrone und etwas Salz. Man koche die Hälfte der Milch, rühre die übrige mit dem Reismehl an, gebe es mit der Hälfte der Butter hinein und rühre es, bis es sich vom Topfe ablöst. Dann reibe man die übrige Butter zu Sahne, gebe nach und nach unter fortwährendem Rühren Eidotter, Zucker und Gewürz, wie auch das etwas abgekühlte Reismehl hinzu, und mische den festen Schaum der Eier darunter. Dann fülle man die Masse in die Puddingsform, lasse den Pudding 2½ Stunden kochen und gebe eine Rothweinsauce dazu.

Griesmehl-Pudding. ¾ Pfund stark gekörntes Griesmehl, stark ¾ Quart Milch, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, 12 Eier, die Schale einer abgeriebenen Citrone oder 6 Stück kleine feingestoßene bittere Mandeln. Die Zubereitung ist dieselbe wie im vorigen Recept.

Kabinets-Pudding. 1¼ Pfund ganz feines Mehl, 1¼ Pfund Zucker, ½ Pint Milch, 1¼ Pfund Butter, 10 frische Eier, 1 Unze Citronat und 2½ Unzen Orangenschalen in Streifchen geschnitten, 1|5 Pfund gröblich gestoßene bittere Macronen, 1|5 Pfund Korinthen. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei Reismehlpudding angegeben.

Figaro-Pudding. ¾ Pfund gemahlener Reis, ¾ Quart Milch, 4½ Unzen Butter, 14 Eier, ½ Pfund durchgesiebter Zucker. Den Reis kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Sahne und dann nach und nach Eidottern, Zucker und die ausgedampfte Reismasse hinzu. Diese wird nun in 4 gleiche Theile getheilt, ein Theil mit Chokolade gefärbt und mit einem fingerbreiten Stückchen Vanille, welches mit Zucker fein gestoßen ist, gewürzt. Der zweite Theil wird mit Spinatsaft gefärbt und mit etwas Orangenblüthewasser gewürzt. Der dritte Theil wird mit 1½ Unzen Krebsbutter oder etwas Cochenille roth gefärbt, zu letzterer giebt man ein wenig abgeriebene Citronenschale oder feinen Zimmt. Der vierte Theil bleibt weiß und wird mit 1 Unze fein gestoßenen Mandeln, worunter 4 bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, derselbe in 4 Theile getheilt und schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen, welche lagenweise in die Form gebracht werden. Der Pudding muß 2½ Stunden kochen und wird mit einer Schaumsauce zur Tafel gegeben.

Weißer Sago-Pudding. 7 Unzen gereinigter Sago, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Zimmt und Schale einer Citrone, 5 Unzen gestoßener Zwieback, 1 Tasse gute süße Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce.

Brauner Sago-Pudding. ½ Pfund Sago wird einigemal kalt, dann warm gewaschen, mit halb Rothwein halb Wasser gar und dick gekocht; knapp 3 Unzen Butter zu Sahne gerührt, dazu sechs Eidotter, 2 Unzen gestoßener Zwieback, ½ Tasse süße Sahne, ½ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale und das zu Schaum geschlagene Weiße. Man kocht den Pudding 2 Stunden und giebt eine Schaumsauce dazu.

Portugiesischer Pudding. 1½ Pfund altes Weißbrod, 2½ Unzen Butter, 2½ Unzen eingerührtes Mark, oder ¼ Pfund Butter, 10 Eier, 1¼ Pfund durchgesiebter Zucker, 3½ Unzen ausgekernte Rosinen, ebensoviel gewaschene Korinthen, abgeriebene Schale und Saft einer Citrone und ein Weinglas voll Rum. Das Weißbrod wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark oder Butter auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Citrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu, dann wird der steife Schaum von 8 Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und sogleich in der zugerichteten Form auf's Feuer gebracht. Man kocht diesen Pudding 2 Stunden und giebt eine Schaumsauce dazu.

Schaum-Pudding mit Macronen. 5½ Unzen frische Butter, 5½ Unzen feinstes Mehl, 10 Eier, 4½ Unzen geriebener Zucker, abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Quart Milch und 10 bis 12 bittere Macronen. Butter und Milch werden zum Kochen gebracht und mit dem Mehl so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nachdem sie abgekühlt ist, werden die Eidotter, Zucker und Citronenschale langsam hinzugegeben, während stark gerührt wird, wo man dann den steifen Eiweißschaum leicht durchmischt. Darauf wird die Hälfte der Masse in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Zwieback sorgfältig bestreute Form gefüllt, diese mit den Macronen belegt und mit der anderen Hälfte der Mischung bedeckt. Man lasse den Pudding 2 Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaumsauce dazu.

Schwamm-Pudding. 7 Unzen ganz feines Mehl, 12 Eier, 4½ Unzen Butter, 4½ Unzen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¾ Quart Milch. Während man die Milch zum Kochen bringt, knete man die Butter mit dem Mehl und werfe dies stückenweise in die kochende Milch und rühre so lange, bis sich die Masse vom Topfe ablöst; rühre, wenn sie abgekühlt ist, das Bestimmte hinzu, zuletzt den steifen Eierschaum, fülle es in die Form und lasse es 2½ Stunden stark kochen.

Schwäbischer Pudding. 5 Unzen feines Mehl, 5 Unzen feingestoßene Mandeln, 5 Unzen Butter, 5 Unzen Zucker, 9 Eier, ½ Pint Milch und die abgeriebene Schale einer Citrone. Der Pudding wird wie der vorige zubereitet, 2 Stunden gekocht und mit einer der bemerkten Saucen gegeben.

Pudding von Fadennudeln. Stark ½ Quart Milch, 1¼ Pfund Butter, 1¼ Pfund Zucker, 7 Unzen Faden-Macaroni, abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Unzen gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, 2 Messerspitzen Muskatblüthe, 12 Eier. Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die zerdrückten Faden-Macaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zur Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidottern, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leicht durchgemischt. Man lasse diesen Pudding 2½ Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu.

Mandel-Pudding, kalt und warm zu geben. 5 Unzen Butter, 10 Eidotter, 7 Unzen Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Pfund mit etwas Wasser feingestoßene, besser geriebene Mandeln und ¾ Pfund altes Semmelbrod. Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt, die Butter weich gerührt und die bemerkten Theile nach einander hinzugefügt; nachdem die Masse gut gerührt, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter gemischt und der Pudding sogleich auf's Feuer gebracht. Man läßt denselben 2 Stunden kochen und giebt Schaumsauce oder Fruchtsaft dazu.

Galla-Pudding, warm und kalt zu geben. Man koche in 8 Theile geschnittene feine Aepfel mit Wein, Zucker, Citronenschale und gut gewaschenen Korinthen, gebe

sie in eine Schüssel, lege eingemachte Früchte, namentlich Pfirsiche darauf, sowie auch nachdem mit gutem Rum angefeuchtete Bisquits und Macronen. Diese Schicht wird mit etwas Zucker bestreut und mit einer Creme bedeckt, welche von 1 Quart Milch, 1½ Pfund Weizenstärke, 1½ Pfund Zucker, 6 Eidottern und etwas Vanille unter stetem Rühren gekocht ist. Darüber streiche man das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, bestreue es mit Zucker und Zimmt und lasse den Pudding bei gelinder Hitze im Ofen backen, so daß der Schaum nur gelb werde.

Chokolade-Pudding, warm und kalt zu geben. 1¼ Pfund Butter, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, 12 Eier, ½ Pfund geriebene oder feingestoßene Mandeln, 6½ Unzen geriebene und durchgesiebte Chokolade, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimmt. Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Chokolade und Vanille hinzugefügt, 1¼ Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man denselben kalt zu geben, so wird er 2 Stunden gekocht und eine Vanillensauce dazu gereicht.

Warmer Vanille-Pudding. 1½ Pfund altes Weißbrod, wovon die Kruste entfernt, knapp 1 Quart frische Sahne oder Milch, 1¼ Pfund Butter, 5 Unzen feingestoßene Mandeln, 5 Unzen durchgesiebter Zucker, 10 Eier und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille. Das Weißbrod wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zur Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse 1¼ Stunde nach einer Richtung hin gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Man läßt den Pudding 2 bis 2½ Stunden kochen und giebt eine Schaumsauce dazu.

Zwieback-Pudding. ¾ Pfund Zwieback, mit frischer Butter bestrichen, 1 Quart Milch, 9 bis 10 Eier, ½ Pfund Korinthen und 1¼ Pfund geschabte Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel voll Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Citrone. Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man dann die Lücken mit Zwiebackbrödchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, giebt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Theil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß bildet. Darnach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweise gleichmäßig und langsam darüber vertheilt, so daß solche die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2 bis 2½ Stunden kochen und servire ihn mit einer guten Schaum-, Rothwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein und darf der Saft nicht zu sehr gespart werden.

Schwarzbrod-Pudding mit Mandeln. ½ Pfund altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod, ¼ Pfund Butter, 1 Glas Rothwein, 12 Eier, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund geriebene Mandeln, 1 Theelöffel voll Zimmt, abgeriebene Schale einer halben Citrone und 2 Messerspitzen zerstoßene Kardamomenkörner. Das Schwarzbrod wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Etwas abgekühlt, fügt man das Uebrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. — Man kocht den Pudding 2—2½ Stunden und giebt eine Rothweinsauce dazu.

Prinzregenten-Pudding. ½ Pfund ausgekernte Rosinen, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund feingeschnittene Mandeln, 6 Unzen Zucker, 14 Eier, knapp ¾ Quart Milch, 18 Unzen 2 Tage altes Milchbrod, ohne Rinde gewogen. Das Brod wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Citronenschale werden zusammen geschlagen; das Uebrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie Zwiebackpudding mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und giebt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu.

Weißbrod-Pudding. 2 Pfund und 2 Unzen 2 Tage altes Weißbrod, ½ Pfund Butter, 10 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Korinthen, Zimmt oder Citronenschale und ein kleines Glas Rum oder Arrak. Ein Zusatz von 2½ Unzen feingeschnittenen oder gröblich gestoßenen Mandeln, ½ Unze Citronat, etwas Nelken und Kardamo-

men macht diesen Pudding ganz besonders fein. Das Weißbrod wird abgeschält, gerieben, über Feuer mit der Hälfte der Butter gerührt, bis es recht heiß geworden, die Rinde mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und fein gerührt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen, das etwas abgekühlte Weißbrod hinzu, sowie auch den festen Schaum der Eier und zuletzt den Rum. — Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben.

Weintrauben-Pudding. Butter, 8 Eier, feingestoßene Mandeln, durchgesiebter Zucker, Zimmt, Citronenschale, ¾ Pfund abgeschältes Weißbrod, ein Suppenteller voll abgepflückter Trauben. Man weicht das Weißbrod in kalte Milch ein, drückt es aus, rührt die Butter zu Sahne, giebt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrod dazu, und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Trauben nebst dem Eiweißschaum durch. Man lasse diesen Pudding 2 Stunden kochen. Eine Schaumsauce ist am angenehmsten dazu.

Englischer warmer Fleisch-Pudding. Man nimmt 2 Pfund schieres Rindfleisch, schabt es von den Sehnen und hackt es mit einer kleinen Zwiebel ganz fein. Dann reibt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach hinzu 8 ganze Eier, einige Löffel voll saure Sahne, Citronenschale, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, einen möglichst frischen, gereinigten, ganz fein gehackten Häring, 1½ Pfund nicht frisches Weißbrod ohne Rinde in kaltem Wasser etwas geweicht und ausgedrückt, fein gehackte Champignons und Morcheln und Salz. Diese gut gemengte Masse wird in einer wohl zugerichteten Form 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Es kann eine Krebs- oder Morchelsauce dazu gegeben werden; bei letzterer bleiben die Morcheln im Pudding weg.

Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben. 1¾ Pfund von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, knapp 6 Unzen Butter, 2—3 Unzen 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrod, ½ Obertasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatnuß. Die Schalotten werden in 1 Unze der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel voll Wasser zerklopft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Darnach reibt man die übrige Butter zu Sahne, giebt nach und nach 6 Eidottern hinzu und rührt es eine Weile stark nach einer Seite hin, wo dann Rührei, Milchbrod, Sahne, Muskatblüthe, Kalbsbraten, das nöthige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und darauf das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1½ Stunde gekocht und mit einer Champignons-, Krebs- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce servirt, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Oel, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird.

Krebs-Pudding. 1 Pfund 6 Unzen gutes 2 Tage altes Weißbrod, ½ Quart frische Milch, 3 Unzen Krebsbutter, 10 frische Eier, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Unze gestoßene bittere Macronen oder die Schale einer Citrone, knapp ½ Pfund feingehacktes Nierenfett und 18 Stück kleingeschnittene Krebsschwänze. Es wird von Weißbrod die Kruste dünn abgeschnitten, solches in der Milch geweicht und gänzlich zerdrückt, darauf die Krebsbutter weich gerieben. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Macronen, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding 2½ Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.

Marmelade-Auflauf. Man nehme ½ Pfund Pfirsiche, rühre den Saft einer Citrone durch und mische den recht festen Schaum von 12 Eiern darunter. Dann fülle man solches in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streiche es mit einem Messer glatt, streue etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, oder gröblich gestoßene Macronen darüber, steche mit einem Messer einigemal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10 bis 15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt.

Reis-Auflauf mit Pfirsichen. Reis, Butter, Zucker, je ¼ Pfund, 1¾ Quart Milch, 8 Eier, in Zucker eingekochte Pfirsiche und Vanille. Der Reis wird zum Kochen gebracht, abgegossen und nachher mit Butter, Zucker, einem Stück Vanille und der Milch langsam weich und steif gekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Alsdann läßt man ihn abdampfen, rührt die Eidotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße leicht durch, giebt eine Lage Reis und eine Lage in Zucker eingekochte Pfirsiche abwechselnd in die Form und läßt dies 1 Stunde backen. Es muß anfangs etwas weniger Feuer darunter gelegt werden. Beim Herausziehen des Auflaufs wird Pfirsichmus in die Mitte und rund herum gelegt.

Wiener Aepfel-Auflauf. 30 kleine Aepfel, ½ Pfund gestoßener Zucker, 6½ Unzen Pfirsich-Marmelade, 4½ Unzen ganz frische Butter, Weißbrod wie folgt: die Aepfel werden rein geschält, in vier Theile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und die Stücke der Breite nach sechsmal getheilt. Diese Aepfel-Scheibchen werden mit dem Zucker, der Marmelade und Butter über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat, wo man sie dann erkalten läßt. Unterdeß bestreicht man eine flache runde Form stark mit Butter, schneidet aus dünnen nicht zu frischen Weißbrodscheiben langviereckige Stückchen, taucht sie in zerlassene frische Butter und legt damit die ganze Form aus, an den Seiten werden ringsum die Weißbrodstückchen eins etwas über das andere gestellt. Wenn auf solche Weise die Form ausgefüttert ist, wird sie mit den Aepfeln angefüllt, mit Weißbrodschnittchen belegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im Ofen eine halbe Stunde gebacken, in welcher Zeit das Weißbrod schön gelb und kroß und die Speise von der Hitze durchdrungen ist. Sie wird gestürzt und heiß servirt.

Auflauf von saurer Sahne. Stark 1 Quart dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimmt, Vanille oder abgeriebene Citronenschale und eine Messerspitze Salz. Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem Uebrigen nach und nach dazu gerührt, daß zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form ¾ Stunde gebacken.

Vanille-Auflauf. Man kocht 1½ Pint Milch, 3 Unzen feines Mehl, 3 Unzen Butter, rührt, bis es vom Topfe losläßt; dann gebe man 3 Unzen Zucker, 8 Eigelb und Vanille, zuletzt den festen Schnee von 8 Eiern hinzu und backe es in Mittel-Hitze ½ Stunde. Wenn der Auflauf fertig ist, wird er mit Zucker bestreut.

Auflauf von Weißbrod und Wallnüssen. 30 ganz vollkommene und frische Wallnüsse, falls sie nicht frisch wären, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln, abgeschältes Weißbrod, 1¼ Pfund Butter, 1¼ Pfund Zucker, 6 Eier, reichlich ½ Tasse süße Sahne. Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrod in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrod, Sahne und Nüsse, und die Masse tüchtig gerührt, die man nachdem mit dem steifen Schaum der Eier leicht vermischt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form eine Stunde gebacken und mit einer Vanille- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben.

Auflauf von Reis, Midder und Krebsbutter. ½ Pfund Reis, Bouillon, Muskatblüthe, Krebsbutter, 1 Glas Madeira, ½ Pfund Kalbsmidder. Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüthe, Salz und Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt 1 Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder in Bouillon gar gekocht, fein gehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und 1 Stunde gebacken.

Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout. ¾ Pfund Reis, Bouillon, Butter, ½ Pfund gekochter und feingehackter Schinken, ¼ Pfund Parmesankäse. Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Alsdann giebt man den Reis mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und backt dies Gericht langsam 1—1¼ Stunde.

Schweizer Charlotte. Es wird Aepfelmus mit Wein, Zucker und Citronen recht steif gekocht. Dann schneidet man Weißbrod, von dem die Kruste entfernt ist in feine Schnitten, tunkt diese von beiden Seiten in geschmolzene Butter, belegt damit

eine glatte Form, so daß keine Zwischenräume zu sehen sind, und füllt das Aepfelmus hinein. Man kann auch eine Lage Confitüren oder Gelee dazwischen machen oder davon 1 — 2 Löffel voll in die Mitte legen, dann deckt man in Butter getunkte Weißbrodscheiben darüber, backt diese Speise bei einer oben und unten gleichmäßigen Hitze und giebt sie umgestürzt, mit Hagebutten verziert, zur Tafel.

Schammgericht. ¾ Pfund Zwieback, ⅞ Quart Milch, 8 Eier, Zucker, Citronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee. Milch, Eidotter, Citronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden unter einander gerührt und der Zwieback darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrodkrumen bestreut, mit dem dritten Theil des Zwiebacks belegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber vertheilt, wieder mit einem Drittheil Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee versehen und zuletzt mit dem Rest des Zwiebacks bedeckt. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimmt bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und ¾ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß in Schaum geschlagen, mit einem Eßlöffel voll Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt.

Auflauf von Aepfeln und Brod. Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Aepfel, eben so viel geriebenes halb Schwarz- halb Weißbrod, 4½ Unzen Zucker, 2½ Unzen Korinthen, 1|5 Pfund frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimmt. Das Brod wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimmt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtet Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Aepfel, Korinthen, Zucker und Zimmt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brod den Schluß macht. Dann wird der Auflauf mit reichlich Stückchen Butter belegt, und bei starker Hitze 1¼ Stunde gebacken.

Leipziger Punsch-Auflauf. 12 Eier, 5½ Unzen durchgesiebter Zucker, Citrone, 1 Glas Rum. Man rührt Eidotter mit dem Zucker schäumig, fügt dann den Citronensaft, die abgeriebene Schale nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum dieser Eier leicht durch, backt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und giebt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich —einer Schaumsauce ähnlich sein.

Omelette soufflé. 4 Eßlöffel voll durchgesiebter Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Der Zucker wird mit Eidottern und Citronen 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen 1¼ Stunde gebacken und gleich servirt.

Omelette soufflé. 6 Eier, 4 Eßlöffel voll feingestoßener Zucker, 1 Eßlöffel voll feines Mehl, 1¼ Pfund Butter. Die Eidotter werden mit dem Zucker 1¼ Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hinzugegossen und immer durchgezogen, so daß der Boden heraufkommt. Wenn die Omelette die Butter an sich gezogen hat, so giebt man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder mit in Zucker gestoßener Vanille oder man legt Confitüren dazwischen. Auch kann man den Saft einer Citrone darüber träufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen.

Nonnen-Auflauf. 7 Unzen feines Mehl, 1¼ Pfund Zucker, 1¼ Pfund Butter, 2 Unzen gestoßene Mandeln, 4 Eier, ¾ Quart mit Vanille oder Citronenschale gewürzte Milch. Dies alles setzt man auf's Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 1 Unze Butter weich, fügt 5 Eidottern hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit dem zu starkem Schaum geschlagenen Eiweiß und backt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze. Es wird Eingemachtes oder feines Compot dazu gereicht.

Chokolade-Auflauf. Gut 2 Unzen Butter werden weich gerieben, mit 5 bis 6 Eidottern, 3 Unzen Zucker, gut 2 Unzen geriebener Chokolade, etwas Vanille und knapp 7 Unzen in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrod gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und ¾ Stunde gebacken.

Reis-Auflauf. ½ Pfund Reis, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Pfund Zucker, Citronenschale und Zimmt, etwas Zwieback, ¼ Pfund gewaschene und ausgesteinte Rosinen und 1 Quart Milch. Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen und mit kochender Milch auf's Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, giebt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, etwas gestoßenen Zwieback, Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und backt den Auflauf 1 Stunde.

Souffle au riz. 1½ Unze Reis, 1 Quart Milch, 4 Eier, Zucker, woran 1 Citrone abgerieben wird, nach Geschmack. Nachdem der Reis gut abgebrüht ist, kocht man denselben mit Milch, Zucker und Citronenschale langsam gar und dick und rührt ihn mit 4 Eidottern ab. Dann zieht man den festen Schaum der Eier vorsichtig durch die Masse und giebt dies alles in die Schüssel mit der Kruste. Die Krustenschüssel bereitet man auf folgende Weise: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schnee, zieht darauf langsam ½ Pfund feingesiebten Zucker durch und streicht mit der Hälfte dieser Schaummasse eine etwas tiefe Porzellanschale aus. Nun stellt man dieselbe in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Masse hellgelb, aber recht kroß backen. Alsdann giebt man den fertig gekochten Reis hinein, streicht die andere Hälfte des Eierschaums darüber und stellt dies wieder in einen mäßig geheizten Ofen. Sobald der Auflauf gestiegen und oben hellgelb geworden, muß derselbe sofort servirt werden. Man kann ihn mit Geleestücken belegen.

Lothklöße. 1 Unze Wasser, 1 Unze Mehl, 1 Unze Butter werden unter einander gemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüthe dazu gegeben, mit dem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

Mandelklößchen. 1½ Unze Butter wird zu Schaum gerührt, dazu 2 ganze Eier, 1½ Unze süße fein geriebene Mandeln, etwas Zucker und Zwieback oder Semmelmehl, soviel daß die Masse fest genug ist, Klößchen davon zu formen. Etwas saure Sahne kann man dazu nehmen.

Griesmehlklöße. Man rühre 2—3 Unzen Griesmehl mit ¼ Quart halb Wasser, halb Milch und etwas Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch reichlich ebenso viel Butter weich, gebe Muskatnuß, Salz, 3 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht.

Eierklöße. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ¼ Quart Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüthe und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

Weißbrodklöße. 2½ Unzen Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüthe, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie, ½ Pfund in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

Markklöße. Ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühnereies werde dünn geschabt, langsam geschmolzen und fein gerührt. Etwas abgekühlt gebe man hinzu: 1½ Eincent-Brödchen oder so viel an Semmel (nicht frisch) auf der Reibe gerieben, ein dickes Ei, Muskatnuß, Salz, rühre die Masse, bis sie sich gehörig vermengt hat, und mische dann etwas kaltes Wasser durch, so viel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerkochen, doch ganz milde und locker werden. Bei der ersten Bereitung dieser ausgezeichneten Suppenklößchen ist zu rathen, vorab eins derselben in die kochende Suppe zu legen und dann nöthigenfalls mit einem kleinen Zusatz von geriebenem Weißbrod oder kaltem Wasser nachzuhelfen. Ohne die Masse hinzustellen, forme man dieselbe mit einem Theelöffel zu Klößchen, lege diese in die kochende Suppe, lasse sie mäßig kochen, bis sie inwendig nicht mehr klebrig erscheinen, und stelle dann den Topf vom Feuer.

Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse. 1¼ Pfund feines Mehl, 1¼ Pfund Butter, 1¼ Quart Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüthe. Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüthe, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse. Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

Schwammklöße. 2 Eiweiß giebt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, giebt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und etwas Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, giebt man 2 Eidotter mit Muskatblüthe hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln. Man reibe geschälte, gut gewaschene Kartoffeln und begieße sie so lange mit lauwarmem Wasser, bis alles Kartoffelmehl heraus ist; dann presse man sie recht fest aus, gieße so viel kochende Milch, in welche man etwas gekörntes Griesmehl rühren kann, nebst Salz darüber, daß man einen weichen Teig erhält. Zuletzt thut man noch einige gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und viel in Butter geröstete Semmelwürfelchen dazu und formt große Ballen aus dieser Masse, die man rasch in kochendes Wasser mit dem nöthigen Salz legt und ½ Stunde kochen läßt. Man giebt fetten Braten, als Gans- oder Schweinsbraten mit reichlich Sauce dazu.

Obstkloß von Semmel. Auf jede Person ¼ Pfund Weißbrod, 1 Ei und ½ Unze Butter. Die Krusten des Brodes werden fein gewürfelt und mit anderer Butter oder in Speck gelb gebraten, das Weißbrod gerieben, das Gröbere in Milch geweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern verrührt, Muskatblüthe, Salz, das Weißbrod hingegeben und zuletzt der steife Eiweißschaum darunter gemischt. Man kann auch Rosinen hinzufügen. Unterdeß läßt man das Obst, falls es nicht ganz mürbe wäre, mit Wasser, etwas Butter und Zucker eine Weile kochen, legt dann die als Kloß geformte Masse darauf und läßt sie fest zugedeckt eine Stunde fortwährend langsam kochen; nur sehe man zu, daß die Brühe nicht über dem Obste steht, weil sonst der Kloß weniger locker wird.

Dampfnudeln. In einem eisernen Topf wird ¼ Quart Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt, als die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Stück Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, dann werden sogleich 6—7 Eier nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne ⅛ Quart Milch mit einem Stück Butter eben auf, giebt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie ½ Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch viel besser werden sie, wenn man einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden zu Braten, oder mit brauner Butter und Obst gegessen.

Klöße von Weißbrod und Mehl. 1½ Pfund Mehl, 1¾ Pfund Weißbrod, 3 ganze Eier, ¼ Pfund geschmolzene Butter, ⅛ Quart Milch mit etwas Wasser vermischt. Die Kruste des Brodes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Nierenfett gebraten, das Brod in der Milch geweicht und mit der bemerkten Butter, den Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brod hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Wasser und Salz gethan. Sie werden ½ Stunde zugedeckt gekocht, mit brauner Butter und Obst gegessen.

Feine Klöße. Mehl, geriebenes Weißbrod, aufgeschlagene Eier und Milch, je ½ Quart. Die Krusten des Weißbrodes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Theilen zusammen gerührt und in einem Topfe mit ¼ Pfund Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und ist etwas

abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht. Man giebt braune Butter und Obst dazu.

Schwammnudeln. Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Theelöffel voll feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben, und demnächst mit einem Messer in kleine Stückchen getheilt.

Klöße zu braunen Suppen. ½ Pfund mageres Schweinefleisch nebst ½ Pfund Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 2½ Unzen Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter, 2½ Unzen in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, Salz, Citronenschale und Muskatblüthe hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

Klöße von Rindfleisch. Es wird ½ Pfund Beefsteakfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt. Dann 2½ Unzen Butter zu Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 1½ Unzen abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod, Muskatnuß, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht Klöße mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

Klöße von Kalbfleisch. Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht, es kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Fricassee und Pastete. Man nimmt hierzu ½ Pfund frisches festes Nierenfett und ½ Pfund Kalbsmidder, entfernt die häutigen Theile, schabt und stößt beides so lange, bis man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nöthige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von Neuem, rührt es gehörig unter einander, thut ein Ei hinzu und stößt wieder, darnach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen etwas Wasser in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und zu rasch auf einander folgend geschehen, weil sonst die Klößchen im ersten Falle zu weich, im letzteren nicht zart würden. Dann bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Wallnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Fricassee.

Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenem oder gekochtem Fleisch. Man entferne aus dem Fleische alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrod mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, thue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Theilen, füge Muskatblüthe oder Muskatnuß, oder feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

Klöße zu Krebs- und Aalsuppen. Man rühre 2 bis 3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheeren, eben so viel in Wasser stark ausgedrücktes Weißbrod, Muskatblüthe, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koche sie in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

Macaroni mit Parmesankäse. ½ Pfund Macaroni, 2 Unzen Butter und etwas geriebener Käse. Man koche die Macaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter und Käse in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man die Macaroni auf eine Schüssel und gebe sie zu Braten, Cotelettes, Fricadellen u. dgl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht.

Pfannen von saurer Sahne. 2 Unzen beste Kornstärke, 4 Eier, ½ Quart dicke saure Sahne, Muskatblüthe, Zimmt und etwas Salz. Nachdem man die Stärke

mit 2 Eßlöffel voll kaltem Wasser zerrührt hat, wird sie mit Eidottern, Sahne und Gewürz stark geschlagen, dann mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinzen, rolle jede auf und gebe sie mit Zucker und Zimmt bestreut, heiß zur Tafel. Auch sind eingemachte Früchte jeder Art eine angenehme Beilage.

Plinzen mit Schinken-Farce. Die Ueberreste von einem Schinken können hierzu verwandt werden. Man hacke sie sehr fein und vermenge sie mit dicker saurer Sahne. Dann backe man Plinzen oder auch gute Pfannkuchen, fülle von der Schinkenfarce hinein, rolle sie etwas fest auf und schneide sie zu fingerlangen Stücken, welche von allen Seiten in geschlagene Eier getunkt und in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrod umgedreht werden. Darnach stelle man in einem eisernen Topfe Butter mit Schmalz vermischt auf ein lebhaftes Feuer, lasse es kochen und lege so viel Plinzen hinein, als gut neben einander liegen können. Man backe sie rasch, wende sie zuweilen mit der Gabel um, nehme die gelbbräunlich gewordenen heraus und lege andere in den Topf. Beim Herausnehmen der Plinzen kann man zum Abziehen des Fettes sie einige Minuten auf Weißbrodschnitten oder Löschpapier legen.

Ohrfeige. 4 große frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel voll Kartoffelmehl, ½ Quart lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine Messerspitze Muskatblüthe oder abgeriebene Citronenschale, etwas Salz und Eingemachtes. Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, damit ersteres zu recht festem Schaum geschlagen werden kann, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In derselben lasse man ein wenig Butter zergehen, gebe die Schaummasse hinein, lege einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne die Pfanne zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Darnach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Marmelade oder Gelee, schlage sie zusammen, schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimmt darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimmt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist dazu ein gutes Compot, von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewendet werden kann, und bleibt dann die Sauce weg.

Schaum-Omelette. 6 Eier, 1 Unze Stärke, ¼ Quart bestehend aus 2 Theilen Milch und einem Theil kochendem Wasser, etwas Muskatblüthe und Salz. Das Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, das Uebrige zusammen stark geklopft und auf schwachem Feuer gebacken. Sobald die Omelette anfängt oben trocken zu werden, wird der Schaum darüber gestrichen, mit einem heißgemachten Kuchendeckel so lange zugedeckt, bis derselbe nicht mehr weich ist, mit Zucker und Zimmt bestreut, nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet. Auch kann der Schaum vor dem Backen durch den Teig gerührt werden.

Schaumpfannkuchen. Hierzu nimmt man 4—6 Eßlöffel steifen sauren Rahm, etwas feines Mehl, so daß die Masse zusammenhält, 6—7 Eigelb, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß, backt dies in heißer Butter in der Pfanne auf der einen Seite gelb, wendet es um und läßt es nochmals backen. Es sind hierzu Preißelbeeren zu empfehlen.

Aepfelpfannkuchen. 12 große säuerliche Aepfel, ¼ Pfund Butter, 12 Zwieback, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, ¼ Pfund Korinthen, 2 Eßlöffel voll Zucker, Citronenschale oder Zimmt. Die Aepfel werden geschält, in 8 Theile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu dem gestoßenen Zwieback so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Aepfel und darnach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Aepfeln 2 Eßlöffel voll Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

Aepfelpfannkuchen. Man schlage einen Teig von 6 Eidottern, ¼ Pfund feinem Mehl, ½ Quart mit etwas Wasser vermischte Milch, Salz und Muskatblüthe und rühre in dem Augenblick, wo man zu backen anfängt, das zu Schaum geschlagene

Eiweiß durch. Zugleich schäle und schneide man etwa zwei Suppenteller voll säuerliche, recht mürbe Aepfel in 4—8 Theile, bringe Wasser zum Kochen, die Aepfel hinein, lasse sie etwa 5 Minuten darin und schütte sie auf einen Durchschlag. Dann mache man nicht zu wenig Butter in einer Pfanne heiß, gebe den Teig hinein, die Aepfel neben einander darauf, lasse durch Hineinstechen mit einem Messer die Flüssigkeit abziehen, bestreue den Kuchen reichlich mit gröblich gestoßenem Zwieback, lasse ihn auf beiden Seiten dunkelgelb backen und bestreue die Zwiebackseite gehörig mit Zucker.

Pasteten.

Straßburger Gänseleber-Pastete. Sechs große Gänselebern werden je in 2 Theile getheilt, und zwar da, wo die 2 Hälften zusammengewachsen sind, dann an der meistens gelblichen Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten und mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen 4 Stück blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Schalotten, eben so viel Champignons und Kapern, zweimal so viel feingeschnittenen Trüffeln, einigen gut gewaschenen, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen, geriebenem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommen 2 Pfund Speck hinzu, welches eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden feingeschnitten und gestoßen worden, worauf das Ganze durch ein Sieb getrieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleber-Terrine, bestreicht sie stark mit frischer Butter, legt von der Farce, darnach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Darüber kommt 1 Pfund frische Butter, welche mit etwas Salz und weißem Pfeffer durchknetet ist, und von der Größe der Terrine auseinander gedrückt wird. Das Ganze bedeckt man mit mehreren kleinen Speckscheiben, wo dann der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken wird: kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Schweinsleber-Pastete. Eine Schweinsleber wird 5 bis 6 Minuten lang in heißes Wasser gehalten, dann gehackt und durch ein Sieb gerührt. Darauf schneidet man ½ Pfund rohen Speck in kleine Würfel, beinahe eben so viel wird abgekocht und gehackt. Beides thut man nebst der Brühe, worin der Speck gekocht ist, zu der Leber und würzt sie mit 6 abgekochten und durchgeschlagenen Zwiebeln, in kleine Stückchen geschnittenen Trüffeln, Gewürz und einem Glas Rothwein, kocht es, bis die Masse etwas dick geworden ist, thut sie in eine mit Speck belegte Form und läßt sie bei mäßiger Hitze 1½ bis 2 Stunden backen. Hernach wird die Pastete beschwert. Durch das Beschweren zeigt sich viel Fett, welches nicht abgenommen werden darf; wenn sich aber nach vollständigem Erkalten vielleicht etwas Brühe zeigen möchte, so kann diese vorsichtig abgegossen werden.

Wild-Pastete mit einem Wasserteig. Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete ½ Quart Wasser mit 1¼ Pfund Butter und ½ Pfund Nierenfett kochen, nimmt 3 Pfund Mehl auf das Backbrett, macht in der Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, macht einen festen Teig daraus, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß derselbe, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, giebt Essig hinzu, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch

zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher mariniren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Beize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am anderen Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gar gemacht. Zugleich wird eine Farce bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt einen halben Finger dick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Bretzel, drückt es mit dem Rollholz platt, ungefähr eine Hand breit aus einander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein, als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eiern, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch, nach der Mitte hin etwas höher und nicht zu fest in die Pastete, so daß sie eine gute Form erhalte. Hat man reichlich Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischen legen. Ist das Fleisch zu schwach gewürzt, so streut man noch etwas Salz und Pfeffer darüber und deckt es mit Speckscheiben zu. Dann bestreicht man den Rand der Pastete mit Eiern, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man ringsumher ab, macht von dem Rest einen Rand, und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6—7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Oeffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß, sie würde sonst platzen. Beim Anrichten wird aus derselben eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben, etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig. Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides wird marinirt d. h. in Essig und feingestoßenen Gewürzen umgewendet und 24 Stunden darin gelassen, dann beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrod darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößchen aufgerollt, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt das sich Angesetzte mit rothem Wein und Wasser los und giebt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von ½ Pfund Mehl gemacht, dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, etwas Mehl darüber gestäubt und kreuzweis zusammengeschlagen, der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht rings umher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und dieselbe, je nachdem der Inhalt milde ist, 1¼—1¾ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, giebt eine braune Kraftsauce hinein, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und giebt sie, auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

Kalte Hasen-Pastete. Das Rückenfleisch von zwei jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welcher vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserolle 1 Unze Butter, das Fleisch, zwei Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln, 2 Eßlöffel voll Champignons, Salz und Pfeffer, läßt es auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt es, etwas abgekühlt, heraus. Das Fleisch von den Hasenknochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einer gleichen Portion frischem

Speck sehr fein gehackt und darnach im Mörser gestoßen, während dessen man 8 gewaschene und entgrätete Sardellen, 3 Unzen Butter, 1 Eßlöffel voll feingeschnittene und in Butter weich gedämpfte Schalotten hinzu giebt, damit dies alles recht fein und genau vermengt werde. Diese Farce wird mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, auch mit Thymian und Majoran, gewürzt und mit der Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, giebt die Hälfte der Farce hinein, legt das Fleisch der Länge nach darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig darüber, backt die Pastete bei guter Hitze 1—1½ Stunde und giebt sie kalt zur Tafel.

Kalte Feldhühner-Pastete. Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft oder in einer starken Braese gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsleber, eben so viel Kalbfleisch und Speck, hackt es recht fein und würzt es mit Salz, Muskat und etwas Nelken. Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so giebt man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod und einige Eier hinzu. Man macht nun einen Wasserteig, belegt denselben mit Speckscheiben, streicht ⅓ der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner mit Citronenscheiben, aus denen die Kerne genommen sind, darauf, stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Oeffnung bleibe, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platzt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird 3 Stunden gebacken. Nachdem sie gar geworden, gieße man durch einen Trichter 1—2 Tassen braune Kraftbrühe hinein und verstopfe nach dem Erkalten die Oeffnung mit Papier.

Pastete von verschiedenen Fleischarten. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Mürbebraten, und einen Teig von 1½ Pfund Mehl. Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne bringen kann. Nun rollt man die Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit die Form, oder man macht ein Blatt und schneidet das Ueberstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz, Nelken, Pfeffer, Dragon, Basilikum und Essig eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter, fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel lasse man die groben Gewürze weg und nehme Muskatblüthe und Citronenscheiben. Hasen, woraus der Rückgrat entfernt, und Filetbraten (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in Marinade gelegt und ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von 1½ Pfund Ochsen- oder Kalbfleisch eine Farce. Von zahmem Geflügel hackt man Herz, Lunge und Leber und giebt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf den ausgebreiteten Teig auseinander gestrichen, Speckscheiben darüber gelegt, dann das kaltgewordene Fleisch mit Citronenscheiben egal, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Oeffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsumher glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Oeffnung. Dieselbe muß je nach dem Inhalt 2½ bis 3 Stunden backen. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt. Man giebt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine in die Pastete herausgeschnittene Oeffnung gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben so viel als möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Austern-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Satz des gedämpften Fleisches gebraucht wird. Doch kann diese Pastete auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1 bis 2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Oeffnung gegossen und solche, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

Mock-Turtle-Pastete. Man macht von 2 Pfund Mehl einen Blätterteig, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Theile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn rings umher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, umwickelt denselben glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen. Der andere Teig wird nun eben so dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein 3 Finger breiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Servierttenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird ½ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganzer runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man Blindpasteten. Das Mock-Turtle-Ragout wird vorher auf folgende Weise gemacht: Man nimmt für eine Gesellschaft von 18 bis 20 Personen einen großen, gut gewässerten Kalbskopf, setzt ihn mit Wasser und einer Handvoll Salz auf's Feuer, nimmt den Schaum davon ab, giebt Schalotten oder einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Nelken hinzu, läßt ihn beinahe gar kochen, welches 2 bis 2½ Stunden dauert, und legt ihn zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke, die Zunge, nachdem sie abgezogen, in runde Scheiben; setzt dies mit etwa 1¾ bis 2¼ Quart Kraftbrühe, Citronenschale, weißem Pfeffer und 1 bis 2 Messerspitzen Cayenne Pfeffer auf gelindes Feuer und läßt das Fleisch, fest verschlossen, vollends gar kochen. Zugleich hat man 2 Ochsengaumen zeitig auf's Feuer gebracht, wobei man auf 3 bis 3½ Stunden Kochens rechnen kann. Diese werden ebenfalls in längliche Stücke geschnitten und zum Kopffleisch gegeben, ehe solches ganz weich ist, sowie auch in Butter braun gemachtes Mehl, der Saft einer Citrone, einige in Stücke geschnittene Trüffeln, Morcheln, Champignons, ½ Pfund Midder. Unterdeß hat man Klöße in Butter gebraten, welche man mit der Gabel, damit die Butter zurückbleibt, in's Ragout legt, nebst Eierklößchen und das in brauner Kraftbrühe und Citronensaft kurz eingekochte Kalbsgehirn mit der Brühe und ¼ Flasche Madeira. Die Sauce muß dicklich und nicht lang sein. Nun füllt man das Ragout in die Pastete, deckt sie zu und giebt sie sogleich zur Tafel.

Pastete von Farce. Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 1½ Pfund Mehl und folgende Farce gemacht: 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Speck werden mit Salz sehr fein gehackt, wo dann 8 schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 5 Unzen gestoßener Zwieback, ein paar Tassen Wein oder Wasser gut durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin mit ausgerolltem Teig aus und die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird dieselbe, nachdem in der Mitte eine Oeffnung darin gemacht wurde, 1½ Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morcheln- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

Warme Pasteten von Hühnchen oder Tauben, auch von Kalbfleisch. Es wird eine Blind-Pastete nach vorhergehender Angabe und ein Fricassee von Hühnchen oder Tauben mit feinen Zuthaten oder ein feines Kalbfleisch-Fricassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazu gegeben.

Pastete von Hühnchen mit Schinken-Farce. Fette Hühnchen werden in 4 Theile geschnitten, in einer Braese gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hühnchen und 2 Pfund rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel voll Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und aus-

gedrücktes Weißbrod, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und ½ Tasse geschmolzene Butter hinzu gegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen aufgerollten Sahneteig gestrichen, die Hühnchen darauf geordnet und mit Farce bedeckt. Von der Braese nimmt man das Fett, giebt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Citronensaft, Muskatnuß, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

Schüssel-Pastete von Geflügel. Man macht je nach der Größe der Schüssel einen Blätterteig oder Butterteig von ¾ Pfund feinem Mehl und backt davon einen Deckel mit einem darüber gelegten Rande. Beim Anrichten wird der Deckel von der Schüssel genommen, das fein zubereitete Fricassee mit der Sauce hineingegeben und der gebackene Deckel darauf gelegt.

Feine Schüssel-Pastete von Kalbfleisch und Midderklößchen. Man backt einen Deckel von Butterteig. Zugleich wird das bei den Fleischspeisen bemerkte feine Kalbfleisch-Fricassee mit Midderklößchen gemacht, letzteres in einer tiefen Schüssel angerichtet, mit dem gebackenen Deckel bedeckt und ganz heiß zur Tafel gegeben.

Englische Fleisch-Pastete. Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen ½ Pfund Mehl, 1¼ Pfund Butter, 1 Ei und ½ Obertasse voll kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in 2 nicht ganz gleiche Theile schneidet. Den kleinsten Theil rollt man aus, schneidet dreifingerbreite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte gebratene Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste — schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer, Citronenscheiben und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun wird 1—2 Tassen voll kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rund herum etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit 2 Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt diese Pastete 1—1¼ Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein. Man giebt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen. Zu einer Pastete werden die Fische geschuppt, entgrätet und ausgenommen, sammt den Lebern, wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und in stark gewürzten Essig gelegt, woraus man sie am anderen Tage nimmt, abtrocknet und mit einem Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butterteig von 2 Pfund Mehl und folgende Farce: 3 Pfund Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann giebt man ¾ Pfund in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt rührt man ½ Pfund zu Sahne gerührte Butter, noch 3 Eier, Muskatnuß und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, welches man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und solches in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so giebt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird ein Unterblatt von dem Teig aufgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fischstücken belegt und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Oeffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Es wird eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder folgende Sauce dazu gegeben, von der man wie immer, ein paar Tassen voll hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüthe, Citronenscheiben, Krebsschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man

kann auch etwas Farce zurückbehalten, dieser mit Krebsbutter eine rothe Farbe geben, oder dieselbe mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührten Spinat grün färben, zu kleinen Klößchen aufrollen, solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kochen und in die Sauce legen. Zuletzt wird dieselbe mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

Aal-Pastete. Sie wird gemacht wie die vorige, indeß bleibt das Rückgrat im Aal, und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als Aushülfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Aal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein.

Schüssel-Pastete von Lachs. Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden marinirt und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce und von ¼ Pfund Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinander gedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachsscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darüber gelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete 1½ bis 2 Stunden gebacken. Es gehören dazu verschiedene Saucen, am angenehmsten möchte jedoch eine gute Krebssauce sein.

Pasteten von Macaroni mit Schinken und Käse. Man nehme hierzu einen Blätter- oder Butterteig von 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Macaroni in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufter Teller gekochter, mit etwas Fett feingehackter Schinken, ¼ Pfund Butter, 2½ Unzen geriebener Parmesankäse, 6 Eier. Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und darnach mit den Macaroni und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der angerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles zu Ende und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und anstatt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Macaroni vertreten.

Kleine Pasteten. Man rollt Blätter- oder Butterteig dünn aus, sticht doppelt so viel runde Böden aus, als man Pasteten zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht die anderen mit einem kleineren Stecher aus und legt die so erhaltenen Ränder auf die mit Ei bestrichenen Ränder der Unterblätter. Sie werden vor oder nach dem Backen gefüllt; die Farce wird recht heiß in die Pastetchen gefüllt, der Blätterteig nach dem Backen in der Mitte etwas eingedrückt, und warm zur Tafel gegeben. Der Blätterteig ist in ungefähr 10 Minuten gar bei starker Mittelhitze.

Fleurons. Dieselben dienen zum Garniren einer Ragoutschüssel oder als Beilage statt einer Pastete. Man treibt Blätterteig eine Federspule stark aus, sticht ihn mit einer kleinen runden Form aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und backt sie gelb.

Pastetchen von Geflügel. ½ Pfund gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 1¼ Pfund Butter, 4 Eidotter, 1¼ Pfund in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse. Es wird ein kräftiges wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdeß rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt die Pastetchen reichlich 1¼ Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stück-

chen geschmolzene Butter von Wallnuß-Größe, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Eßlöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nachdem nochmals 1/4 Stunde backen.

Pastetchen von Midder. Auf 4 bis 5 Personen rechnet man ein Kalbsmidder. Dieses wird mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, wenn es warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser ausgedrücktem Weißbrod, einigen Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Citronenschale und Saft, einem Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese eine Viertelstunde gebacken.

Feinste Midder-Pastetchen. Die Masse zu Midderklößchen wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen gefüllt und gebacken.

Austern-Pastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, oder frische Butter, zu Sahne gerührt, dann hinzugefügt 2—3 Eidotter, etwas Citronensaft, Muskatblüthe und Salz, die Brühe von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu steif sein, so giebt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt nachdem sie 10 Minuten bei einer Mittelhitze gebacken haben, auf jedes 3—4 Austern, welche mit Citronensaft und Eidottern bestrichen und mit etwas sehr feingestoßenem Zwieback bestreut sind und stellt sie darauf noch 5 Minuten in den Ofen.

Krebs-Pastetchen. Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, giebt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5 bis 6 gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von ½ Pfund Kalbsmidder, welches in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Theile heraus und schneidet das Midder in feine Würfel, giebt es zur Bouillon und setzt noch etwas Citronensaft hinzu. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebsschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.

Pastetchen von Hechten und Krebsen. Zu Blätterteig-Pastetchen von 1 Pfund Mehl nehme man die Hälfte eines Hechtes, mittlerer Größe, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, sucht alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nehme man 15 Krebse, ziehe die Därme heraus, koche sie und schneide die Schwänze und das Fleisch aus den Scheeren in feine Würfel. Darnach schwitze man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüthe und das Hechtfleisch hinzu, auch, wenn es nöthig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle sie recht heiß in die warmen Pastetchen.

Jus-Pastetchen. Man thut Butter in ein Kochgeschirr, fügt hinzu: 1 Pfund mageres Ochsenfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb, giebt dann Zwiebeln, 2 kleine gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, dies alles zerschnitten, dazu, sowie etwas ganze Muskatblüthe und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleischbrühe daran und läßt es so lange fest zugedeckt mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur eine halbe Flasche Jus vorhanden ist. Darauf wird dasselbe in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt, und nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die bemerkte Quantität Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst cylinderförmige etwas hohe Obertassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes

Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit. Solche Pastetchen, ebenso fein als kräftig, können von allerlei Fleischabfällen bereitet werden, besonders gut von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Krammetsvögel u. s. w.

Kalbfleisch-Pastetchen. Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit Muskat und Salz, rühre es über Feuer mit einem Stück Krebsbutter, oder mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchrühren. Hiervon wird jedesmal ein Theelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

Fleischspeisen.

Roast-Beef am Spieß gebraten. Man nehme zum Roast-Beef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Mürbebraten) liegt. Nachem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, und mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roast-Beef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett 2—3 Stunden gebraten, es hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund ¼ Stunde gerechnet. Um den Mürbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß die Seite, wo er liegt, weniger Hitze als die entgegengesetzte haben.

Roast-Beef im Ofen gebraten. (siehe Hausmannskost.)

Roast-Beef im Topf zu braten auf englische Art. Man nimmt von gutem Ochsenfleisch das mittlere Schwanzstück, läßt solches einige Tage alt werden, häutet es, entfernt alles Fett und klopft es tüchtig. Dann schneidet man etwa 2 Pfund Nierenfett in Würfel, läßt es in einem zum Fleische passenden Topf unter fortwährendem Umrühren bräunlich werden, nimmt die Fettwürfel heraus, legt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinein und brät es ringsum braun, indem man es mit einem kleinen eisernen Fülllöffel stets begießt. Nach ½ Stunde wird der Braten herausgenommen, alles Fett abgeschöpft und die Sauce mit Bouillon oder Fleischextrakt zubereitet, wie es bei andern Saucen geschieht.

Aufgerollter Braten. Man nimmt hierzu das Rippenstück von einem jungen Ochsen, läßt die sämmtlichen Rippen ausschneiden und das Stück gut klopfen, reibt solches mit Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Darnach wird der Braten nach vorstehender Weise mit 2 Pfund frischem Nierenfett 3 Stunden unter häufigem Begießen gebraten. Man kann von der Bratenbrühe eine gute Champignons- oder Trüffelsauce machen, den Braten damit serviren und solchen mit Macaroni und gebratenen Kartoffeln nach der Suppe, oder als Mittelschüssel geben.

Filetbraten am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt denselben wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so giebt man 1—2 Tassen saure Sahne hinzu.

Filet in Madeira-Sauce. Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe oder gute Bouillon daran, fügt 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne Pfeffer und 1 Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Klößchen, Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffeln. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, ½ Stunde darin gekocht und beim Anrichten die sämmtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

Filet a la Jardiniere. Das Filet wird gehäutet, fein gespickt, mit viel Butter zu Feuer gebracht. So wie es gelblich gebraten ist, wird eine große Tasse voll saure

Sahne darüber gegeben und der Braten fleißig damit begossen. Das Filet bedarf zum Garwerden etwa einer Stunde, es wird dann in zierliche Scheibchen geschnitten und diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend, auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet und die nach ihrer Art zubereitet sind, in Felder garnirt. Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, wird die Sauce, die man mit noch etwas Sahne zusammenrührt und, wenn es nöthig wäre, mit etwas Fleischextrakt kräftigt, durch ein Sieb über den Braten angerichtet.

Schmorbraten. Siehe Hausmannskost.

Farcirter Braten. Falscher Rehrücken. Man nehme auf 8—10 Personen 1½ Pfund schieres Rindfleisch und 1½ Pfund durchwachsenes Schweinefleisch, alles Sehnige entfernt und recht fein gehackt, vermenge es mit 3 ganzen zerklopften Eiern, 4 Stück gestoßenem Zwieback, gestoßenem Nelkenpfeffer und Muskatnuß, einer kleinen Obertasse voll kaltem Wasser und Salz. Aus dieser gut gemengten Masse mache man die Form eines Rehrückens, spicke drei Reihen und kerbe den Raum dazwischen mit einem Messerrücken ein. Dann lege man den Braten in heiß gemachte Butter oder in heiß gemachten Speck, lasse ihn bei starker Hitze ½ Stunde braten, während man ihn oft mit saurer Sahne begießt. Es muß für eine gute Sauce gesorgt werden.

Round of Beef. Zu einem Stück Ochsenfleisch, ein Rippenstück von 24—28 Pfund, aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1 Pfund grobes Salz, ¼ Pfund braunen Zucker, ½ Unze Nelken, 1 Unze Nelkenpfeffer, 1 Tasse braunen Syrup und 1 Eßlöffel voll pulverisirten Salpeter. Dies alles wird unter einander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest aufgerollt, mit einem Bindfaden dicht neben einander fest umbunden, in eine hölzerne Mulde gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es zur Zeit mit kochendem Wasser bedeckt und etwas von der Brühe auf's Feuer, läßt es 4 Stunden, fest zugedeckt, fortwährend langsam kochen und ½ Stunde in der Brühe nachweichen.

Beef blanc. Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, mit Wasser kaum bedeckt und abgeschäumt, dazu gegeben: 2 Petersilienwurzeln, eine Handvoll Scorzonern, 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, grobes Gewürz und ein reichliches Stück Butter, und damit, fest zugedeckt, gar geschmort, was eine Zeit von 2 Stunden erfordert. Eine Stunde vorher giebt man viel Champignons nebst etwas Weißbrod hinzu. Die Brühe läßt man so viel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, und richtet sie über das Fleisch an.

Beefsteak. (Siehe Hausmannskost.)

Polnische Sosi. Man nimmt recht schönes Rindfleisch und schneidet es in Scheiben. Dann bereite man eine Füllung von geriebenem Schwarzbrod, feingeschnittenen Zwiebeln, englischem Gewürz und Salz und läßt dieselben in Butter gelblich braten. Man thut nun einen Löffel voll Füllung in jede Scheibe, wickelt und bindet sie zusammen, bratet sie recht langsam in Butter an beiden Seiten braun, gießt dann langsam ein wenig Wasser hinzu und läßt es ganz, ganz langsam bei recht gelindem Feuer weich schmoren.

Rohes Beefsteak. Gutes Ochsen- oder Rindfleisch wird mit Salz und Zwiebeln klein gehackt, mit gröblich gestoßenem Pfeffer gemischt und zum Frühstück gegeben.

Geschmortes Beefsteak. Ein Stück Rindfleisch, nicht zu frisch, aus der Mitte des Binnerspalts, von 2 Pfund an, wird so lange geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder in ganz reichlich frischem heiß gemachtem Nierenfett ¾ Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird so viel kochendes Wasser hinzu gegossen, daß das Fleisch nicht ganz zur Hälfte bedeckt wird, der Topf rasch fest zudeckt, damit die Dämpfe das Fleisch milde machen, und noch ¾ Stunden langsam geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet.

Feine Klopps. Man kann hierzu sowohl Rindfleisch, als Schweinefleisch nehmen, ganz vorzüglich ist solches zu gleichen Theilen. Es wird so fein als möglich gehackt und alles entfernt, was sich an Haut und Sehnen darin findet. Vom Abfall wird mit wenig Salz etwas Bouillon gekocht und durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 1 Pfund gehacktes Fleisch, ¼ Pfund gute Butter, 2 Eier, 6½ Unzen alte Semmel. Man läßt 2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, giebt hinzu: die Eidotter, das Weiße schäumig geschlagen, etwas Pfeffer und Muskatblüthe, das geriebene Weißbrod, ein wenig kaltes Wasser, Salz, wobei auf das in der Butter befindliche Salz gerechnet werde, mengt dies alles gut unter einander, formt daraus kleine Klöße, welche man in der Bouillon, die mit etwas Muskatblüthe gewürzt ist, nur einige Minuten kocht, dann umwendet, wieder aufkochen läßt und herausnimmt. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klopps gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man giebt zu der Brühe 2 Citronenscheiben, etwas geriebene Semmel, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce und richtet sie in derselben an. Die Klopps werden als Voressen, auch mit gekochten Kartoffeln gegeben. Sind die Klopps von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrod und kocht sie einige Minuten länger.

Pfeffer-Potthast. Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, in Stückchen gehauen, in Wasser und nicht zu viel Salz ausgeschäumt. Dann fügt man so viel klein geschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, giebt Pfeffer und Nelkenpfeffer, (ungestoßen), Lorbeerblätter und späterhin Citronenscheiben hinzu. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklößchen. Man mache Fleischklößchen, zugleich lasse man ein Stück Butter sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rühre verhältnißmäßig Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andere übrig gebliebene braune Sauce braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man dieselbe mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Vorher koche man die mit einem Eßlöffel glattgeformten Klößchen so lange in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser (was zur Sauce gebraucht werden kann), bis sie inwendig nicht mehr roth sind, etwa 5 Minuten, lege sie dann in's Ragout und richte es mit einem Schüsselchen dampfender Kartoffeln an.

Ein gekochtes Suppenstück mit einer Kruste. Von der Nachbrust eines Ochsen wird eine gute Suppe gekocht, ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, giebt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß und gestoßenem Zwieback und läßt es im heißen Ofen gelbbraun werden. Es wird eine kräftige Sauce, zu welcher man Sardellen, Kapern oder Champignons nehmen kann, dazu gegeben.

Kalbsbraten am Spieß. Wünscht man den Braten zu füllen, so wird das Bein herausgelöst, eine Farce hineingethan und die Oeffnung zugenäht. Dann reibt man ihn rings umher mit feingemachtem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen 1½—2 Stunden.

Nieren-Hachee zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, 1 Eßlöffel saure Sahne und ½ Eßlöffel Senf darin durchkochen und giebt dieses mit gerösteten Brodschnitten zum Braten.

Croquettes von Kalbsniere. Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 2 gebratenen Middern oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt, geriebene Citronenschale und Muskatnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, giebt hinein: etwas feingebackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback, und wenn dies bei stetem Rühren gebräunt ist, Gelee von Kalbsbraten, auch den Saft einer Citrone, und läßt es zu einer dicken Ragoutsauce durchkochen.

Etwas abgekühlt, vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter hellbraun.

Croquettes von Kalbsmiddern. Kalbsmidder werden blanchirt und fein geschnitten, Schalotten und Sardellen fein gehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Midder, Sardellen, etwas Wein, Salz und Muskatblüthe oder Nuß, etwas geriebenes Weißbrod, 2—4 Eier und noch einige Eßlöffel voll Bratenbrühe oder Milch hinzu gegeben, und alles steif gekocht, während es gut gerührt werden muß. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebsschwänze und Krebsbutter genommen werden, sowie man auch bei ersteren Kapern hinzusetzen kann. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Fricadellen geformt, mit Zwieback bestreut und in Butter gebacken. Es werden diese mit einem Rand von frischer gehackter Petersilie garnirt.

Gedämpfte Kalbsrippen. Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie ½ Zoll dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und giebt noch Butter, Citronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 3 Pfund Fleisch ¼ Quart halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und auf Kohlen ¼ Stunde geschmort.

Fricadelle. 1½ Pfund sehr feingehacktes Fleisch mit gut 3 Unzen Fett, 1 Unze Salz, 3 Muskatnelken, ¼ geriebene Muskatnuß, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, ¼ Pfund gestoßener Zwieback, ½ Obertasse kaltes Wasser, eben so viel geschmolzene Butter, wovon der Bodensatz zurückbleibt. Dies alles wird gehörig durchgeknetet, rund geformt und mit einem gestoßenen Zwieback bestreut, in einem Geschirr mit vorher heiß gewordener Butter zugedeckt 1 Stunde gebraten, während man die Fricadelle mit einem Schaumlöffel einmal umwendet.

Croquettes a la Mode. Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kroß werden, rührt gute Bratenbrühe oder Bouillon hinzu und gießt solches, nach dem Abnehmen des Fettes, durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel voll zum Kochen, giebt auf dem Feuer 2—3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und Salz hinzu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man dieselbe zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie demnächst wie Geldrollen. Darnach klopft man verhältnißmäßig 2, 3—4 Eier, wälzt jedes Croquett in feinem, gestoßenem und durchgesiebtem Weißbrod, tunkt es in die Eier, dreht es nochmals im Brod herum und wiederholt das Eintunken in Ei und Wälzen in Brod noch einmal. Nachdem dies geschehen, backt man die Croquettes in heißem Schmalz, indem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, wo man sie dann auf Weißbrodschnitten abtröpfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen Petersilie darauf legt.

Geschmorte Fleisch-Rouladen. Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit dem Messer, klopft, bestreut dieselben mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelkenpfeffer und etwas Muskatblüthe, legt dünne Speckscheiben darüber hin, wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. Darnach läßt man in einem verhältnißmäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rouladen, mit Mehl bestäubt, darin herum und läßt sie dicht neben einander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer 10 Minuten schmoren, während nach den ersten 5 Minuten die untere Seite nach oben gelegt wird. Dann gießt man seitswärts, nicht darüber hin, so viel stark kochendes Wasser, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell ganz fest zu, und läßt sie, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den

Topf zu öffnen, im ganzen ¾ Stunde schmoren. Ein zu starkes und zu langes Braten macht die Rouladen trocken. Alsdann werden die Fäden mit einer Scheere durchgeschnitten und entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet.

Weißes Zungen-Fricassee. Ist die Zunge gekocht und in Stückchen geschnitten, läßt man Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, giebt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Citronenscheiben, deren Kerne entfernt, Muskatblüthe, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch ½ Glas weißen Wein, und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe ¼ Stunde langsam gekocht hat, wird sie angerichtet und mit kleinen runden Fleißklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht; indeß darf sie doch auch nicht zu weich werden. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit 1 Eidotter abgerührt und über die angerichtete Zunge gefüllt.

Gebratene Zunge. Einige Schalotten werden mit Dragon und Salbeiblättern fein gehackt, Salz, Muskatnuß und etwas Nelken unter einander gemischt, die weichgekochte und gespaltete Zunge damit eingerieben, mit Ei bestrichen, mit Zwieback bestreut und in steigender Butter gelb gebraten.

Cotelettes von Zunge. Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die größeren Stücke getheilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2 bis 3 Eßlöffel voll Wasser, wozu auch Citronensaft zu empfehlen ist, giebt etwas Muskatnuß hinzu, auch feingemachtes Salz, tunkt die Scheiben hinein, wälzt sie dann in alten geriebenen Semmeln und brät solche in gelbgemachter Butter in offener Pfanne kroß und gelblichbraun.

Eingesalzene Zunge. Eine Zunge von schwerem Schlachtvieh wird gereinigt; dann nehme man ¼ Pfund Salz, reibe dieselbe, nachdem sie mit ½ Unze Salpeter ringsum angewischt, gehörig ein, streue etwas von dem übriggebliebenen Salz in den Steintopf, lege die Zunge darauf, den Rest darüber und lasse sie an einem kühlen Orte 10 bis 14 Tage in der sich bildenden Pökel liegen, während man sie alle paar Tage umwendet. Zum Gebrauch wird die Zunge, am besten einige Tage vorher, mit kochendem Wasser auf's Feuer gebracht und so lange ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt, was in 3½ bis 4 Stunden der Fall ist. Nachdem alsdann die Haut abgezogen, wird sie in der vorher erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach jedem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch die Zunge bis auf den letzten Rest saftig bleibt.

Charles X. Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geklopft, gehäutet, reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch nebst Butter auf's Feuer gesetzt, halb kochend halb bratend gar gemacht, wobei nicht hinein gestochen werden darf. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viel Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrod unter einander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Cotelettes.

Paprikan (ungarisches Gericht). Dasselbe kann sowohl von Kalbfleisch, als auch von Tauben oder jungen Hühnern bereitet werden. Das Fleisch wird in kleine Stückchen getheilt, ersteres etwa von der Größe eines Vierteleies, Hühner in zehn Theile, Tauben in vier Theile. Nun wird reichlich Fett nebst einer feingeschnittenen Zwiebel und einer Messerspitze spanischem Pfeffer heiß gemacht, das gewaschene, mit der Hand ausgedrückte Fleisch hinein gelegt, etwas feines Salz darüber gestreut und der Topf fest zugedeckt. Wenn das Fleisch auf nicht starkem Feuer sich angesetzt hat, was in einer Stunde erfolgen muß, wird, ohne dasselbe umzulegen, 1 Eßlöffel voll Mehl gehörig durchgerührt und mit Fleischextrakt-Bouillon und etwas saurer Sahne aufgefüllt. Nach dem Durchkochen muß die Sauce recht sämig sein. Das Gericht werde sofort in einer heißen Schüssel angerichtet und mit dampfenden Kartoffeln oder mit panirten Kartoffeln zur Tafel gegeben.

Gulasch (ungarisches Nationalgericht). Es wird dazu das Filet fingerbreit über den Faden in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke getheilt. Zu 2

Pfund Fleisch nimmt man ½ Pfund Speck, 1½ Pfund Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, thut das Fleisch hinzu, und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer so lange, bis der reichlich hervortretende Saft auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann thut man Salz, grob gestoßenen Pfeffer und etwas fein gestoßenen spanischen Pfeffer daran, rührt es wohl untereinander und richtet es recht heiß an.

Feines braunes Ragout von Ochsenzunge. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch der Zunge wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, in kochendem Wasser und wenig Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, wozu man auf 3—4 Stunden rechnen kann. Das Weichsein ist daran zu erkennen, daß sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das lose Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zwei Finger breite Scheiben geschnitten und die größeren Stücke einmal getheilt. Man macht Mehl in Butter braun, rührt von der Zungenbrühe dazu, und braune Kraftbrühe, Citronenscheiben, Pfeffer, Salz. Nach Belieben kann man dann noch hinzuthun: Champignons, Midder, Maeronen, in Butter gebratene Saucissen, Klößchen, Kapern. Dann wird das Fleisch in's Ragout gelegt und ¼ Stunde gekocht.

Zungenragout. Die Zunge, nach vorhergehendem Verfahren behandelt, wird mit einer dicklichen Rosinensauce gestovt, wozu die Zungenbrühe gebraucht wird.

Zungenragout. Die Zunge wird, nachdem sie sehr weich gekocht, mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer zubereitet.

Kalbsbrust zu füllen. Man klopft die Brust, löst den Knochen aus, wäscht und trocknet das Fleisch, giebt Fleischfarce in die Oeffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein und setzt sie mit reichlich Butter, welche mit gutem Fett untermischt sein kann, bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen lasse man sie 1½ Stunde braten, währenddem man nach und nach einige Tassen Sahne hinzugießt. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen und sämig gerührt.

Schmorbraten. Eine Kalbskeule, Brust oder ein Stückchen von der Keule wird geklopft, blanchirt, mit einem Stück Butter, einigen Lorbeerblättern, Citronenschale nebst Citronenscheiben und etwas Salz in einen weißkochenden Topf gelegt, Wasser und Wein darauf gegossen und fest verschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Sollte die Brühe zu früh abkochen, so muß etwas kochendes Wasser dazugefügt werden. Darauf wird sie kurz und gelblich braun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begießt, bis sie sämig geworden ist.

Gedämpfter Winkelbraten. Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne Niere, hackt den Rückgratsknochen ab und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck, einige Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Citronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt hinzu: einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrod, 1 bis 2 Löffelvoll dicke saure Sahne oder Wasser, rührt dies gut unter einander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten auf's Feuer, läßt ihn in reichlich Butter von allen Seiten gelb werden, gießt ½ Pint kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und giebt alsdann nebenbei noch 1 Möhre und Lorbeerblätter zu der Sauce, mit welcher derselbe recht oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtentheils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und giebt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dazu.

Fricandeaux. Aus der Keule schneide man vier große Stücke, man kann sie auch von den Muskeln ablösen, klopfe und spicke sie wie Hasen. Dann werden sie mit Mehl bestäubt und nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel in kochende Butter gelegt und fest zugedeckt ½ Stunde langsam gebraten. Darauf streut man etwas

feingemachtes Salz darüber, gießt seitwärts etwa ½ Pint stark kochendes Wasser hinzu, deckt ganz schnell den Topf wieder fest zu, was nach einer halben Stunde, wenn es nöthig sein sollte, wiederholt wird, während die Fricandeaux einigemal mit der braunen Brühe begossen werden. Weich und gelbbraun geworden, nimmt man sie heraus, macht die Sauce, wenn sie nicht gebunden genug sein möchte, mit etwas saurer Sahne oder Stärke sämig und richtet solche, durch ein Sieb gegeben, über die Fricandeaux an. Trüffeln darin gekocht, macht dies Gericht noch feiner.

Wiener Schnitzeln. Es werden kleine dünne Stücke Fleisch, ähnlich dem Beefsteak aus einer Kalbskeule geschnitten, geklopft, in geschlagenem Ei und Zwieback gewälzt, mit Salz bestreut und rasch gebacken. Beim Anrichten tröpfelt man etwas Citronensaft darüber und giebt Kapern und Citronenscheiben dazu.

Feines Kalbfleisch-Fricassee. Man schneidet die Brust in kleine viereckige Stücke, und damit das Fleisch recht weiß werde, blanchirt man es auf folgende Weise. Nachdem solches mit kaltem Wasser gewaschen, wird es auf's Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter ganz heiß gemacht ist, und lasse sie bei einmaligem Umwenden fest zugedeckt, etwa ½ Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch Salz, in ½ Zoll lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons hinzu, und lasse das Fleisch fest zugedeckt, langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man auf etwa 1 Stunde rechnen kann. 1¼ Stunde vor dem Anrichten kann Folgendes zugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Citronenscheiben, Muskatblüthe und zum Sämigmachen der Sauce ganz fein gestoßener Zwieback. Beim Anrichten rühre man die Sauce mit 1 Eidotter ab, richte das Fricassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrodklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

Feines Kalbfleisch-Fricassee mit Midderklößchen. Man kocht ein feines Kalbfleisch-Fricassee ohne Midder und Saucissen, macht Midderklößchen, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Fricassee.

Kalbfleisch-Fricassee mit Scorzonern oder Spargel. Man schneide aus der Brust oder dem Rippenstück kleine passende Stücke, schwitze sie mit etwas Mehl in heißgemachter Butter bei einmaligem Umlegen 1¼ Stunde und gieße so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird. Dann gebe man eben so viel gereinigte und in Stücke geschnittene Scorzonern, als man Fleisch hat, mit etwas Salz, Muskatblüthe und einem Stück Butter hinzu, oder etwas später vorher abgekochten Spargel, und lasse beides miteinander langsam mürbe werden. Zuletzt schneide man einige Citronenscheiben beim Entfernen der Kerne in die Sauce und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. Dieselbe muß reichlich und sämig sein. Statt oben genanntem Gemüse kann man auch geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gar kochen, ihn behutsam auf ein Sieb legen, damit das Wasser abfließt und derselbe ein schönes Ansehen behält. Dann richtet man das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich rings herum, die Blumen nach oben, und giebt über die angerichtete Schüssel die reichlich lange, kräftige und recht sämige Fricasseesauce.

Englisches Kalbskopf- oder Mock-Turtle-Ragout. Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und 2 Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern 2—2½ Stunden gekocht. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, ½ Pfund Midder, Fleischklöße und ½ Pfund Saucissen, beides vorher angebraten, und wo möglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute mit Wurzelwerk und einigen Schalotten gekochte Rindfleischbouillon hinzu, giebt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Citronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, einer Prise Cayenne Pfeffer und beim Anrichten 1¼ Flasche Madeira. Mit Schnitten von Blätterteig servirt, vertritt dies Ragout die Stelle einer Pastete.

Kalbskopf en Tortue. Ein frischer guter Kalbskopf mit der Haut wird ausgebeint, gewässert und mit kaltem Wasser und etwas Salz auf's Feuer gesetzt, wenn er einmal aufgekocht hat, in kaltes Wasser gelegt und dann in beliebig große schrägwinkelige Vierecke geschnitten. Die Ohren werden den Rand entlang mit einer Scheere ausgezackt. Dann setzt man die Stücke mit 1 Quart kräftiger Bouillon, ½ Pint weißem Wein, ½ Pint Weinessig, 2 Citronenscheiben, 2 Zwiebelscheiben, einer gelben Möhre, 6 Nelken, 8 weißen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Salz auf's Feuer und kocht sie gehörig weich. Unterdeß werden 6—10 Schalotten fein gehackt, mit Butter und etwas Mehl hellbraun gedämpft, mit kräftiger Bouillon oder Jussuppe angerührt, einige Löffel voll Kalbsbratensauce zugesetzt, 1 Glas Madeira und eine kleine Messerspitze Cayenne Pfeffer hinzugegeben und ½ Stunde zugedeckt gekocht. Diese Sauce wird nun durch ein Haarsieb gegossen, alles Fettige abgefüllt, wieder aufgekocht, die Kalbskopfstücke aus der Brühe genommen, (man läßt sie etwas abtropfen) und mit der Sauce langsam aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man noch etwas Madeira hinzu. Nach Belieben kann man diesem feinen Ragout Morcheln, in Wein oder Bouillon gedunstet, hinzufügen, was sehr zu empfehlen ist, so auch in Butter gedämpfte Champignons, Trüffeln, Kalbsmilder, feine Fleisch- oder Markklößchen, vorher abgekocht. Die eine oder andere dieser Zuthaten reichlich genommen, ist fast unerläßlich. Beim Anrichten wird die Schüssel mit in Butter schön hellbraun gebackenen Weißbrod-Dreiecken und mit hartgekochten, in 4 Theile geschnittenen Eiern garnirt und die Ohren in die Mitte der Schüssel aufrecht gestellt.

Escalopps. Ein Pfund Kalbfleisch wird mit ½ Pfund Speck oder gewässertem Nierenfett zusammen so fein als möglich gehackt. Dazu für 2 Cents abgeschälte, in kaltem Wasser ausgedrückte Semmel, 2 Eidotter, etwas Salz und Pfeffer, gehörig vermengt, flache, dollargroße Escalopps geformt und in vollem heißen Fett in der Pfannkuchenpfanne rasch gelb gebacken und herausgenommen. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl in dem Fett geschwitzt, eine Handvoll Kräuter, als: Schnittlauch, Petersilie und etwas Dragon hinzugegeben, mit Bouillon und etwas saurer Sahne abgerührt, so daß es eine dickliche Sauce bildet, welche kochend über die Escalopps gefüllt wird.

Kalbs-Cotelettes. Zu Cotelettes ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man nimmt dazu ein Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und Sehnen ab, und theilt es so, daß jedes Stück eine Rippe erhält, löst davon das Fleisch bis zur Cotelette ab, faßt an den Knochen und klopfe mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, von der Dicke eines Fingers, streut etwas feines Salz darüber, tunkt jede Cotelette in Ei und Muskatnuß, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrod und legt sie in kochende Butter. Man läßt sie ungefähr 10 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit Butter begießt.

Cotelettes. Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch mit Salz möglichst fein gehackt, in gleiche Theile von der Größe von Cotelettes geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Cotelettes in geschlagenen Eiern und Muskatnuß umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback bestreut, in gelb gewordene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden etwa 10 bis 15 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr roth ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

Cotelettes auf dem Rost zu braten. Man richtet sich hierbei nach Hammel-Cotelettes auf dem Rost.

Kalbfleisch-Rouladen. Siehe Rindfleisch-Rouladen.

Farcirte Kalbfleischwurst. 4 Theile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Theil Speck oder Nierenfett recht fein gehackt; dann nimmt man auf 2 Pfund von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstspritze. Darauf läßt man in einer flachen Pfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in Form einer dicht neben einander liegenden Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter

feucht, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und von oben Hitze haben muß, gelb; oder man formt kleine Würstchen und bäckt sie gar.

Gebackene Kalbsfüße. Wenn die Füße rein geputzt und abgesengt sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Dann werden die Knochen herausgemacht, die Füße gespalten, in Klare getunkt und in Backbutter oder Schmalz gelb gebacken. Man kann sie auch blos in Wasser und Salz kochen und dann in Ei und geriebenem Weißbrod umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.

Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Leber enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Darnach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 1¼ Pfund Butter gelb braten, legt die Leber hinein, giebt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon, halb so viel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, giebt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und solche mit der Leber zur Tafel.

Leber-Ragout mit Kräutern. Nachdem die ganz frische Leber gewaschen, enthäutet und in Streifen geschnitten ist, schwitze man etwas Schalotten, Schnittlauch, Thymian, Dragon und Petersilie, alles gehackt, in Butter gelb, thue die Leber und Salz dazu und lasse diese so lange schmoren, bis sie weich ist. Dann gebe man geriebenes Weißbrod, Muskatnuß und Nelkenpfeffer, 2 Tassen Bouillon, eben so viel Wein dazu und lasse es eben miteinander durchkochen.

Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen Schinken, etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit 1 Ei und 1—2 Eidottern, einigen Eßlöffeln dicker süßer Sahne, dem nöthigen Salz, etwas Citronenschale und Muskatnuß und wenig gestoßenem Zwieback untereinander gemischt. Dann macht man Weißbrodscheiben in Milch und 1—2 Eiern weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht solche glatt, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüsen, aber ohne Zucker gegeben.

Nierenschnitten in einer Klare. Sie werden vorgerichtet, wie in dem vorhergehenden Paragraph bemerkt worden, dann in Klare getunkt und in Backbutter gelb gebacken.

Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten. 1 bis 2 geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelbbraun geschwitzt, dann wird 1 Löffelvoll Mehl und die Zwiebeln darin gebräunt, und hinzu gegeben: einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Nelkenpfeffer und Salz. Wenn die Gurken weich sind, so wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht und die Sauce mit Butter und Mehl sämig gemacht.

Kalbsbraten-Ragout. Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist, dann kommt hinzu: etwas Wasser und Essig, Lorbeerblätter, Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten; die Knochen, ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen.

Hammelbraten. (Siehe Hausmannskost.)

Hammelkeule oder Ziemer wie Wild zubereitet. Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Ziemer genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten. Derselbe wird gewaschen, tüchtig geklopft, dann Fett und Haut abgelöst und in eine Mulde gelegt nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, 1 Flasche Essig, 1 Flasche Rothwein, wodurch das Fleisch die bräunliche Wildfarbe erhält. In dieser Brühe wird das Stück täglich umgelegt, während man es 8 Tage darin liegen läßt. Dann wird der Braten gespickt, etwas feingemachtes Salz über-

gestreut und in eine Bratpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und auf beiden Seiten gelb gemacht. Darnach gießt man allmälig von dem Essig, worin die Keule gelegen hat, nebst den Kräutern kochendes Wasser hinzu. So läßt man den Braten unter fleißigem Begießen, am besten in der ersten Zeit fest zugedeckt, mürbe werden, wozu ungefähr 2 Stunden gehören. In der letzten Stunde rühre man nach und nach 2 Tassen dickliche Sahne in die Sauce, lasse den Braten, damit er gelbbräunlich werde, jetzt offen braten, wobei das Begießen nicht versäumt werden darf. Beim Anrichten rühre man einen halben Eßlöffel voll trockenes Mehl einige Minuten lang in der Pfanne gelb, gebe so viel Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, und reibe sie dann durch ein Sieb.

Hammelkeule. Man lege sie in kochendes Fett, Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man das Fleisch säuerlich wünscht, den vierten Theil Essig — hinzu, würze sie mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Dragon, streue feingemachtes Salz darüber und etwas schwarzen Kümmel. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. ½ Stunde vorher gebe man 3 Tassen Sahne oder Milch, zur Sauce, auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt 1 Eßlöffel voll Senf damit verbinden.

Geschmorte Hammelkeule. Man setzt die Keule, mit Wasser und Weißbier, welches nicht bitter sein darf auf's Feuer, schäumt sie, giebt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüne Kräuter, als: Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit feingemachtem Salz, auch mit einem Löffel voll Mehl, giebt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin- und hergeschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne Fett, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, giebt Citronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehreremal durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse voll Essig und eine Handvoll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gar schmoren, wozu ungefähr 2 Stunden gehören, richtet sie mit etwas Sauce an und giebt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und Lorbeerblätter, dies alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken und 4—5 frische gestoßene Wachholderbeeren, gießt dann halb Essig halb Rothwein, hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und unter fleißigem Begießen und Hinzuthun von feingemachtem Salz 1¼ Stunde, wie Rehziemer, gebraten.

Hammel- und Lamm-Cotelettes. Diese werden wie Kalbs-Cotelettes behandelt, wobei alles Fett entfernt wird. Beim Anrichten kann auf jede Cotelette ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden.

Hammel-Cotelettes auf dem Rost zu braten. Die Cotelettes werden gehörig zugeschnitten, alles Fett entfernt, wohl geklopft, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer und darnach mit gestoßenem Zwieback bestreut. Dann werden sie 8 Minuten auf dem Rost gebraten, 4 Minuten auf jeder Seite, und so rasch als möglich zur Tafel gebracht.

Hammelfleisch-Fricassee. Man schneide Fleisch von einem jungen Hammel in mittelgroße Stücke, setze es mit dem nöthigen Wasser und Salz auf's Feuer, gebe eine Stunde später 2—3 mit je einer Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, hinein. Auch kann durch Beimischung von Champignons der Wohlgeschmack erhöht werden. So lasse man das Fricassee etwa 2 Stunden langsam nicht zu weich kochen, fülle das Fett ab, brate mit Butter einen Löffel voll Weizenmehl gelblich, aber nicht braun, rühre es dazu und lasse das Ganze nachdem noch etwa 10 Minuten langsam kochen.

Schinken zu braten. (Siehe Hausmannskost).

Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten. Man nimmt den Schinken eines jungen Schweins von 8 bis 10 Pfund, schneidet die Schwarte davon ab und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: 1 Pint Rothwein, ½ Pint Essig, 2 große geriebene Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßener Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz 1 Theelöffelvoll, 30 frische Wachholderbeeren, die gehackte Schale von ½ Citrone, einige Stücke Ingwer und eine halbe Handvoll kleingeschnittenen Dragon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Darnach macht man ihn, mit Salz bestreut, in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochendes Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden braten. 1 Stunde vorher giebt man 1 Tasse Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird.

Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird gar gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein kleines Streifchen entfernt, dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, welche aus 4—6 Pfund Fleisch bereitet ist, macht 1—2 Löffelvoll Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz, Citronenscheiben und etwas Essig, und läßt sie durchkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons hinzu, sowie eine Messerspitze Cayenne Pfeffer und ½ Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und giebt sie so heiß als möglich zur Tafel. Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkocht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und ¼ Pfund geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

Schinken in Reis. Der geräucherte Schinken wird gekocht, das Fett ein wenig davon abgeschnitten, die Schwarte abgezogen und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 1½ Pfund abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt dies mit guter Butter, 3 Unzen Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf, setzt die Schüssel in den Ofen und läßt es ½ Stunde backen. Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce zur Tafel gegeben.

Gebackener Schinken. Ein geräucherter Schinken wird gewässert und gereinigt, darnach abgetrocknet, Brodteig in Form eines Schinkens in doppelter Größe nicht zu dünn ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum und dgl. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen daß beim Backen nicht der geringste Dampf daraus hervortreten kann. Dann wird ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt und in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken.

Schinkenschnittchen. Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige Stücke gestoßenen Zwieback und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdeß werden Weißbrodschnittchen in Milch und Eiern eingeweicht, dann mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrod gewälzt und in Butter gelb gebacken.

Gefüllte Schweinsrippen. (Siehe Hausmannskost.)

Spanferkel zu braten. Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden demselben die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen, inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen, in die Bratpfanne, wo hinein das Wasser kommt

gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Oel bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit keine Blasen entstehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten begossen, auch erst, wenn es gelbbraun und kroß ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen, und nachdem es eine Stunde gebraten, mit einer Citrone im Maul, recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazu gegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann fügt man in Butter geschwitzte Schalotten, worin 1 Eßlöffel Mehl gelb gemacht und welches mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei gerührt worden ist, Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Citronensaft und etwas feingehackte Citronenschale hinzu und läßt dies alles mit einander durchkochen.

Schweinscotelettes. Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Dieselben werden zubereitet wie Kalbs-Cotelettes.

Schweinscotelettes. Man nehme zu 4 Cotelettes 1 Pfund vom Nackenstück eines jungen Schweines, hacke es mit dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer ganz fein, theile es in vier Theile, forme es zu Cotelettes und durchkreuze die Oberfläche etwas, wodurch sie besser panirt werden können. Dann schlage man 1 Ei mit 1 Eßlöffel Wasser, mache Butter oder Nierenfett recht heiß, tunke die Cotelettes ringsum in Ei, wälze sie dann in Weißbrod und brate sie auf beiden Seiten rasch in offener Pfanne einige Minuten gelbbraun, während man sie öfter hin- und herschieben muß, damit das Fett nicht bränzlich werde. Sobald sie inwendig nicht mehr blutig sind, nehme man sie rasch vom Feuer, damit sie recht saftig bleiben; ein längeres Braten macht sie trocken.

Klopps von Schweinefleisch werden zubereitet, wie von Rindfleisch.

Filets von Schweinefleisch. Die Filets werden etwas geklopft, mit wenig Salz bestreut, in gelbgemachte Butter gelegt und fest zugedeckt langsam 1¼ Stunde bei einmaligem Umwenden gebraten. Dann giebt man etwas Sahne hinzu und läßt sie bei öfterem Begießen noch etwa eben so lange braten, wenigstens nicht länger, bis sie sich zart durchstechen lassen. Beim Anrichten kommt wie gewöhnlich etwas Mehl, einige Minuten später soviel Bouillon oder Wasser hinzu, daß es eine gebundene Sauce giebt.

Wildpret muß gut gehäutet und gespickt werden; abgewaschen werden nur die blutigen Stellen, es muß wenigstens einige Tage alt sein und eine Nacht in Essig und Wasser gelegen haben.

Reh- und Hirschziemer im Ofen zu braten. Man lasse reichlich Speckwürfel heiß werden, gebe ein Stück Butter hinzu, lege den Ziemer, die gespickte Seite nach oben, hinein und lasse ihn zugedeckt 1 Stunde braten, während in dieser Zeit sowie namentlich auch später ein öfteres Begießen nicht versäumt werden darf, wobei so oft als nöthig ½ Tasse kochendes Wasser hinzugefügt werden muß. In der letzten ½ Stunde gebe man statt Wasser dicke saure Sahne hinzu. So lasse man den Braten weder bei zu starker, noch bei schwacher Hitze je nach dem Alter des Fleisches und der Größe des Stückes 2—2½ Stunden braten, während derselbe nicht umgelegt wird. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammengerührt, die gewöhnlich ohne weitere Bindungsmittel durch die Sahne sämig genug wird, andernfalls füge man Mehl hinzu.

Reh- oder Hirschkeule. Nach vorigem Paragraph zu behandeln.

Reh- und Hirschziemer am Spieß. Man brät den Ziemer frisch, oder legt ihn einige Tage, wie Sauerbraten in gekochten Essig oder in dicke saure Milch, wobei er vorher rein abgewaschen und alles Unreine entfernt werden muß. Beim Gebrauch wird derselbe enthäutet, gespickt, etwas Salz darüber gestreut, an den Spieß gesteckt und mit ausgelassenem Speck und Butter begossen, wozu in der letzten halben Stunde noch Sahne hinzugefügt wird.

Hasenbraten im Ofen. Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst Hinterläufen, das Uebrige wird zum Hasenpfeffer gebraucht. Dann wird der Rücken enthäutet und gespickt. Man streue etwas Salz darüber und lege ihn, den Rücken nach oben, mit viel Butter, auch einer kleinen Tasse Wasser, wodurch das Fleisch zarter wird, in eine Bratpfanne, umwickelt die Füße mit Papier und brate ihn, damit er

nicht austrockne, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten eine nicht zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht bräunlich wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gieße man nach und nach 1—2 Tassen dickliche süße Sahne hinzu. Reichlich Butter, Sahne oder frische Milch und fleißiges Begießen macht den Braten saftig, selbst das Fleisch an den Beinen kann dadurch fast ebenso mürbe und saftig zubereitet werden, als der Rücken. Man brate einen jungen Hasen nicht über ¾ Stunde, einen älteren etwa 1—1½ Stunde, und nehme den Braten, sobald er sich milde durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht erfolgen kann, indem durch Warmhalten im Ofen das Fleisch austrocknet. Zur Zeit setze man die Pfanne wieder 10 Minuten hinein und versäume das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen.

Hasenbraten am Spieß. Wenn der Hase vorgerichtet ist, so läßt man ihn mit reichlich Butter unter fortwährendem Begießen am Spieß etwa 1 Stunde braten. Liebt man indeß das Fleisch inwendig roh, so bedarf es zum Braten nur ¾ Stunde; ¼ Stunde vorher giebt man eine Tasse Sahne zur Sauce.

Pfeffer von Hirsch oder Reh. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust, Hals und Rippen. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig, und wenn stellenweise durch den Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, macht es in Speck und Butter ringsumher gelbbraun, gießt kochendes Wasser hinzu, deckt den Topf rasch zu und gießt einige Minuten später, nachdem dasselbe mit Wasser und Salz abgeschäumt ist, Folgendes dazu: geriebenes Schwarzbrod oder Roggenmehl, welches in Butter oder Speck braun geröstet ist, Citronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig. Später kommt ein Glas Rothwein und ein Stück Zucker, doch nur so viel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, hinzu. Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein.

Hasenpfeffer. Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke getheilt, gehörig gewaschen, der Kopf wird gespalten, und sammt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Wünscht man das Fleisch vor dem Gebrauche einige Tage aufzubewahren, so gieße man Essig darauf und wende es jeden Tag um. Beim Gebrauche mache man Nierenfett heiß, lasse mehrere fein gewürfelte Zwiebeln unter öfterem Umrühren darin gelb werden, so wie darnach auch einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl. Dann rühre man so viel kochendes Wasser hinzu, als zu einer reichlichen Sauce, unter Berücksichtigung des Verkochens, gehört, gebe Salz, einige gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Butter und Essig, hinzu und lasse dasselbe fest zugedeckt darin gar werden, doch darf es nicht im Geringsten zerkochen. Dann rührt man ein Stück Zucker, auch nach Belieben ein Glas Rothwein an die Sauce; hat man frisches Hasenblut, wodurch dieselbe sehr an Wohlgeschmack gewinnt, so vermischt man solches mit etwas Essig und läßt es eben darin durchkochen; dann aber darf man anfangs nur wenig Mehl gebrauchen. Die Sauce muß einen etwas pikanten, süßsäuerlichen Geschmack haben und zwar recht gebunden, doch nicht zu dick sein.

Puter zu braten. Wenn der Puter 2 Tage geschlachtet und vorgerichtet ist, so wird derselbe vor dem Gebrauch aufgebogen, nach Belieben gespickt oder ungespickt mit Farce gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und in die Bratpfanne, versieht dieselbe mit reichlich Butter und kochendem Wasser und bringt den Puter fest zugedeckt auf's Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa 1½ Stunde oder so lange, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden ist, nicht zu stark, doch ununterbrochen kochen. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein Stück Butter in die Pfanne, stellt sie in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt nothwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen, auch macht dicke Sahne die Sauce schmackhafter. Beim Anrichten rührt man 2 Theelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das in der Pfanne sich Angesetzte los- und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu. Unterdeß wird der Puter auf eine recht heiße

Schüssel angerichtet, demselben 1 Citronenscheibe in den Schnabel gelegt und der Rand der Schüssel mit feingeschnittenen Citronenscheiben verziert. Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden 1½, ein älterer 3 Stunden und länger.

Puter in Fricassee-Sauce. Der Puter wird, wie angegeben, zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man in die Haut schieben. Dann setzt man dieselbe mit kalter Butter und einigen Schalotten auf's Feuer, läßt sie fest zugedeckt langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, giebt Citronenschale, Muskatblüthe, etwas Dragon hinzu und ½ Stunde später viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdeß sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, giebt ½ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Belieben auch Midder, gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im Mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede FricasseeSauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt dieselbe mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet den Puter mit Weißbrod-, Kalbfleisch-, oder Schwammklößchen, in Wasser und Salz eben angekocht, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und giebt dies Gericht statt Pastete.

Kapaun zu braten. Derselbe wird zubereitet wie Puter, gut gespickt, doch, je nachdem er jung ist, nur 1½ bis 2 Stunden langsam und saftig gebraten.

Kapaun a la Braese mit Austern. Ist der Kapaun vorgerichtet, so lege man Speckscheiben in einen Topf, darauf in Scheiben geschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Schalotten, rohen mageren Schinken, grobes Gewürz und Salz, zuletzt den Kapaun, fülle Bouillon hinzu und lasse ihn langsam gar, jedoch nicht zu weich kochen. Man gebe ihn mit einer Austern-, Champignons-, Kapern- oder Krebssauce zur Tafel.

Hühnchen zu braten. (Siehe Hausmannskost.)

Gebackene Hühnchen in Sauce. Die Hühnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüthe und Citronenscheiben hinzu und kocht solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man dieselbe mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hühnchen damit, setze sie neben einander in eine Backschüssel und diese ¼ Stunde in den Backofen, worauf sie angerichtet werden.

Tauben zu braten. Wie Hühnchen.

Feines Fricassee von Kapaunen, Hühnchen oder Tauben mit Krebsen. Man schneide die Hühnchen in 4, die Tauben der Länge nach in 2 Theile, Kapaune werden nicht zerschnitten. Dann stelle man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter fest zugedeckt auf schwaches Feuer, lege sie nach einer Weile auf die andere Seite und füge nach ½ Stunde kochende Bouillon, einige Citronenscheiben ohne Kerne, ein Stück Muskatblüthe und etwas feingestoßenen Zwieback hinzu und lasse sie zugedeckt langsam weich werden, doch dürfen sie nicht im Geringsten zerkochen. In der letzten Viertelstunde gebe man folgende Zuthaten in das Fricassee: Midder, gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrodklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit 1 bis 2 Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Feines braunes Ragout von Hühnchen und Tauben. Dieselben werden in Butter gar gedämpft. Dann rührt man frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht bränzlich werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, angerührt und mit brauner Kraftbrühe nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Citrone, ohne die Kerne dazu gegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz. Wenn dies kocht: 1 kleine Handvoll Morcheln, eben so viel in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons, 6 bis 8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, ½

Pfund Midder, ½ Pfund Kastanien, ½ Pfund in Butter gebratene kleine Saucissen, Klöße, die aus ½ Pfund feingehacktem Fleisch aufgerollt sind, ½ Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien. Dann wird das Fleisch in's Ragout gelegt, und nachdem es ¼ Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich, recht kräftig sein und nur einen Geschmack von Säure haben.

Gebackene Hähnel. Nachdem die 6 bis 8 Wochen alt gewordenen Hähnchen geputzt und gewaschen sind, hält man sie 1 Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, theilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in 2 Theile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen 4 Theile erhält. Diese werden mit wenig fein gemachtem Salz bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier, welche mit eben so vielem Wasser zerklopft sind, getunkt, dann in Semmelkrumen stark umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, gelbbraun gebacken, wobei die Pfanne vorsichtig leicht bewegt wird, damit das Anbrennen verhütet werde. Sie bedürfen nur etwa 4 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brodschnitten, bis die übrigen Theile gebacken sind, läßt auch eine Handvoll grüner Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, in Schmalz gelb werden, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Dann werden die Hähnchen auf eine erwärmte Schüssel, nach der Mitte höher angerichtet, und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, wobei auch ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt wird.

Enten zu braten. (Siehe Hausmannskost.)

Ente mit Rothwein. Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält, dann giebt man kochendes Wasser, etwas Citronenschalen, Nelken, Kardamom und Salz hinzu, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rothwein nebst einigen Citronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein; Trüffeln darin gekocht verfeinert die Schüssel.

Ente auf französische Art. Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weisbrod, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, Petersilie, 3 ganze Zwiebeln und einige Scorzoner- oder gelbe Wurzeln, läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

Ente mit Klößen. Die Ente wird in einen passenden Töpf auf einige Speckscheiben gelegt und Folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nelken, Muskatnuß, Lorbeerblätter und Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde fügt man Morcheln, kleingeschnittene Citronenschale und so viel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdeß macht man Farce, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber, Herz, Lunge und Magen der Ente, fein gehackt hinzu und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl sämig gemacht, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin gestovt. Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillion oder gesalzenem Wasser, garnirt damit die angerichtete Ente und giebt die dickliche Sauce darüber hin.

Gans zu braten. (Siehe Hausmannskost.)

Gänseschwarz. Man nimmt hierzu Hals, Flügel, Leber, Herz, Lunge, Magen und Beine, letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das Uebrige ebenfalls getheilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zu vielem Wasser und Salz abgeschäumt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken (auch nach Belieben mit 2 Handvoll abgebrühten Pflaumen) gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, und giebt, mit der

Brühe angerührt, auch Essig und ein Stück Zucker dazu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. In einigen Gegenden ist es üblich, anstatt des gebräunten Mehls die Sauce mit geriebenem Honigkuchen gebunden zu machen. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Uebrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben. Sollte das Gänsefleisch nicht hinreichend sein, so kann man etwas Schweine- oder Kalbfleisch von der Brust dazu nehmen.

Gänseklein mit schwarzer Brühe. Oben genanntes Gänsefleisch wird, wenn es nicht hinreicht, mit in Stückchen geschnittenem Schweinefleisch in Wasser und Salz abgeschäumt und in kurzer Brühe gar gekocht. Dann werden geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, aus welchen das Kerngehäuse entfernt ist, mit der durchgesiebten Brühe des Fleisches weich gekocht, das mit Essig vermischte Blut, gestoßene Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und etwas Zucker hinzugefügt. Nachdem die Birnen in der dicklichen Brühe einigemal aufgekocht und umgeschwenkt sind, legt man das Fleisch in eine Schüssel und richtet die Birnen mit der Brühe darüber an. Auch kann man Weißbrodklöße in gesalzenem Wasser kochen und zwischen die Birnen legen, was recht schmackhaft ist.

Braunes und weißes Gänse-Ragout. Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, sammt Herz, Magen, Lunge und Leber in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ½ in Scheiben geschnittenen Citrone—die Kerne entfernt—und mit feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so bleibt Essig, Gänseblut und das Süße weg und kommt dann gelb geschwitztes Mehl nebst einigen Citronenscheiben und gestoßener Muskatblüthe hinzu; auch wird die Sauce mit 1 Eidotter abgerührt.

Fasan zu braten. Derselbe muß unbedingt vor dem Gebrauch 5—6 Tage in den Federn hängen. Das sicherste Zeichen der richtigen Gebrauchszeit soll sein, wenn die Haut am Bauche einen etwas grünlichen Schein erhält, was indeß bei anderem Geflügel nicht genug zu vermeiden ist. Nach den Anforderungen der feinen Küche sollen Flügel, Kopf und Schwanz ungerupft abgeschnitten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt werden. Darauf wird derselbe gerupft und behandelt wie es bei Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Tuche trocken ausgerieben, mit feinem Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckseite umbunden. So wird der Fasan 1—1½ Stunde in reichlicher Butter aufmerksam recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann zierlich angerichtet.

Kalte Feldhühner mit Sauce. Man schneidet die kalten Hühner in vier Theile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und giebt folgende Sauce darüber hin: 3—4 Eßlöffel feines Salatöl, 2—3 Eßlöffel weißes Gelee von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel Dragoneressig, sehr fein gehackte Schalotten und Dragon, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

Schnepfe zu braten. Ist dieselbe zum Braten fertig, so werde die Brust mit feinen Speckscheiben umbunden und der Kopf so gebogen, daß der Schnabel in die Höhe gerichtet wird. So bringt man sie mit kalter Butter auf's Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 1½ Stunde braten. Zugleich röstet man dünne getheilte Schnittchen Weißbrod, legt sie unter der Schnepfe, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Dies sogenannte Schnepfenbrod wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfe darauf gelegt. Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, den Magen abziehen, und solches mit etwas Speck, einer Schalotte, wenig kleingeschnittener Citronenschale, etwas in kaltem Wasser ausgedrückten Weißbrod, Salz und Pfeffer fein hacken und auf die Schnittchen streichen, welche am besten in Schmalz recht saftig und kroß gebacken werden. Beim Anrichten lege man die Schnittchen rings um die Schüssel, begieße sie mit der Sauce und lege eine in 8 Theile geschnittene Citrone dazwischen.

Holztauben und Ringeltauben. Zu bereiten wie Reb- und Feldhuhn.

Wilde Enten werden vorgerichtet wie zahme Enten und auf Speckscheiben bei späterem Hinzuthun von dicker Sahne saftig und zart gebraten. In Ermangelung von letzterer kann, wenn die Ente beinahe weich geworden ist, zuweilen ein Eßlöffel Milch hinzugefügt werden, wodurch die Sauce gleichfalls gewinnt. Zum Braten junger wilder Enten gehört eine Zeit von reichlich 2 Stunden; alte Enten werden am besten zu Fricassee benutzt. Da die wilden Enten manchmal fischig schmecken, so thut man wohl, wenn man sie vor dem Braten mit kochendem Wasser abbrüht.

Krammetsvögel werden vorgerichtet, nicht ausgenommen, nur entfernt man den Magen mittelst einer Packnadel. Man setzt sie mit viel Butter (zu 12 Stück kann man 6 Unzen rechnen) und einer Tasse Wasser, dicht neben einander gelegt, auf's Feuer, streut etwas Salz darüber und brät sie, fest zugedeckt, bei einmaligem Umwenden weich oder nach Belieben so lange, bis sie recht kroß geworden sind. Da die Krammetsvögel sich häufig von Wachholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so vermeiden manche Köchinnen einen Zusatz. Wenn indeß ein stärkerer Wachholdergeschmack wünschenswerth sein möchte, so gebe man gröblich gestoßene Wachholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln und wilden Enten. Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Wild darauf, giebt dazu: wenig Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln und Butter, und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man solches mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Lunge, Leber und dem Schinken im Mörser und rührt es mit der Brühe durch ein Sieb. Zu dieser Sauce giebt man noch etwas gehackte Schalotten und Pfeffer und kocht sie mit Fleisch eben durch. Die Sauce zu Salmi muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden; doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen.

Speisen von Fischen und Schalthieren.

Lachs zu kochen. Der Lachs wird geschuppt, in 2 Finger dicke Scheiben geschnitten und gewaschen. Dann wird Wasser, Essig, Salz, ganzer Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, Citronenschale und Rosmarin, zum Kochen gebracht, der Fisch hineingelegt, geschäumt und 5 Minuten gekocht. Darnach läßt man den Lachs ¼ Stunde langsam nachweichen. Man giebt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter und feingehackter Petersilie. Soll der Lachs kalt mit Oel und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt solche erkalten und legt ihn dann wieder hinein bis zum Gebrauch.

Lachs mit Kräutern. Der Lachs wird gereinigt und in passende Stücke geschnitten, dann werden Petersilie, Schalotten, Dragon, Kapern, ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßener Pfeffer durchgemischt. Darauf läßt man frische Butter schmelzen, fügt die gehackten Kräuter und so viel Citronensaft hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt solches auf's Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, nicht braten darf. Nun wird eine Pfanne mit Butter heiß gemacht und der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittelst einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht. Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein, einigen Löffeln voll guter Kraftbrühe aufgekocht, Citronensaft hinzugefügt und mit 1 Eidotter abgerührt.

Marinirter Lachs. 2 Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 1 Zoll dicke Scheiben, salzt diese eine Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Oel und brät sie schnell gar und bräunlich, welches am besten auf einem Rost geschieht. Dann lege man die Scheiben in einen Topf, koche 1½ Quart nicht scharfen Essig, ½ Unze Salz, 2 Citronenscheiben, 2

Lorbeerblätter, Dragon, etwas weißen Pfeffer und gieße es dann abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Aal zu kochen. (Siehe Hausmannskost.)

Bremer Aal-Ragout. Der Aal wird gereinigt, in Stücke geschnitten, 1 Stunde mit Salz bestreut und vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach gesalzener Bouillon, so daß dieselbe mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, giebt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu und läßt den Aal gar werden. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Zuvor nimmt man frische Eidotter, etwas Mehl, ein Stück frische Butter, einige Tropfen Citronensaft und ein wenig Muskatblüthe, knetet es zusammen und löst es mit der kochenden Aalbrühe langsam auf, so daß es eine glatte Sauce wird, die man langsam zu dem Aal gießt, indem man durch Schütteln die Sauce bewegt, um das Gerinnen zu verhüten, und das Ragout eben aufkochen läßt. Die dickliche Sauce wird über die angerichteten Aalstücke und Fischklößchen vertheilt, mit Kapern bestreut und die Schüssel mit Fleurons garnirt oder solche dazu gegeben.

Gestouter Aal. Hat man den Aal gereinigt und in Stücke geschnitten, so wird er eingesalzen und 1 Stunde hingestellt. Dann spült man ihn ab, legt ihn in eine Schüssel, thut einige Tassen Fleischbrühe oder Wasser hinzu, nebst etwas gestoßener Muskatblüthe, einigen Citronenscheiben und gestoßenem Zwieback, deckt die Schüssel gut zu und läßt ihn langsam gar schmoren, wozu ungefähr 1 Stunde gehört.

Gebratener Aal. Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene, gut gereinigte Aal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, in offener Butter rasch gebraten und mit oder ohne die Salbeiblätter recht heiß angerichtet und mit Citronenschnitzeln umlegt. Beim Speisen wird der Aal mit Citronensaft reichlich beträufelt.

Aufgerollter Aal. Ist der Aal gereinigt und ausgeweidet, so nimmt man auch die Gräten heraus, legt ihn auseinander und streut Salz darüber; hat man kleine Aale, so näht man ein paar zusammen, damit die Rolle nicht zu schmal werde. Darauf macht man ein Füllsel von 4—5 hart gekochten Eiern, Petersilie, Schalotten, Thymian und Majoran, alles gehackt, Muskatnuß und Salz, und giebt, wenn man sie hat, einige kleine Fische gehackt hinzu. Gut untereinander gemischt, streicht man dies über die inwendige Seite des Aals, rollt ihn fest auf einander, bindet vorsichtig Bindfaden darum, läßt Butter in einem Brattopf zergehen, stellt die Rolle in demselben in die Höhe und läßt sie rund herum gelb und weich braten. Beliebt es, den Aal auf diese Weise gefüllt zu kochen, so bindet man ein Tuch darum und kocht ihn in Wasser und Salz gar.

Gefüllter Aal. Nachdem der Aal vorgerichtet, gesalzen und der Rückgrat ausgelöst ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit Farce, bindet dieselben mit einem Faden fest zu, so daß nichts herausfalle, bestreut solche mit gestoßenem Zwieback und backt sie in Butter dunkelgelb.

Aal zu mariniren. Der Aal wird abgezogen, ein paar Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in feinem Oel gebacken und zum Erkalten auf Löschpapier gelegt. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenen Oel werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüthe, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben gegeben und ½ Stunde mit so viel Essig und etwas Wasser gekocht, als nöthig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topf bis zum Gebrauch an einem kalten Ort aufbewahrt. Man kann den Aal ohne weiteres zierlich anrichten; oder es können die Aalstücke eine gemischte Schüssel bilden. In letzterem Fall werden dieselben mit härtlich gekochten, in ½ geschnittenen frischen Eiern, kleinen Essiggurken, eingemachten Perlzwiebeln, Rothebeete zierlich durchlegt und mit Kapern überstreut.

Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet und gespült. Dann legt

man sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt ½ Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit viel Salz, 1 Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken, giebt, wenn es stark kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf dem Feuer, setzt dann den Topf ab, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie heiß mit geschmolzener Butter an, oder giebt sie kalt mit feinem Oel, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.

Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, der Länge nach gespalten, die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten und gewaschen. Man kann ihn gleich den Forellen blau machen, und wird derselbe dann wie diese gekocht und recht heiß angerichtet. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und giebt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch mit einer rohen Meerrettigsauce zur Tafel.

Karpfen in Rothweinsauce. Man schlachtet den Karpfen und fängt in ½ Tasse voll Essig das Blut auf und schneidet ihn in Stücke. Sind die Stücke gewaschen, so thut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Citronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, giebt Wasser und so viel Rothwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Dann nimmt man den Schaum ab, giebt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestoßenem Zwieback hinein und läßt denselben nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

Karpfen mit polnischer Sauce. Die Karpfen werden geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu 3 Pfund derselben nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 1 Pastinake, 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln, ½ Sellerieknolle, schneidet dies alles in Scheiben, thut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Nelken, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern, gießt halb Bier halb Wasser dazu und läßt es ½ Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut das nöthige Salz darauf, giebt 3 Unzen Butter, ½ Citrone, das Blut mit dem Essig hinzu und läßt es fest zugedeckt noch ½ Stunde kochen. Sind die Karpfen weich, so nimmt man sie aus der Brühe, setzt sie auf eine heiße Stelle, thut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrod und 1 Glas Rothwein an die Sauce, rührt sie durch ein Sieb und giebt sie theils über die Karpfen, theils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein.

Gefüllter Karpfen. Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch, welches zwischen dem Kopf und Schwanz sitzt, behutsam ab, so daß beide Theile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werden. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zu Sahne, rührt hinein: 2 Eier, etwas in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, 1—2 Schalotten, Citronenschale, Salz, Muskatblüthe und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Diese Farce streicht man in die Lücken des Karpfen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb werden. Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

Ganzer Karpfen gebacken. Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, nicht der Bauch, sondern der Rücken aufgeschnitten, eingesalzen, nach 1 Stunde abgetrocknet, in Ei und Brodkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel giebt.

Marinirter Karpfen. Man schuppe und nehme den Karpfen aus, schneide die Galle von der Leber und ziehe den Darm heraus; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem Einge-

weide wieder seinen vorigen Platz und trockne den Fisch ab. Man kann ihn auch zuvor spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Oel und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun werden; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen, man muß dann aber oft schütteln, damit er sich nicht ansetze. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Citronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüthe, etwas Salz und 1 Lorbeerblatt und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen, wenn die Brühe in der Hälfte der angegebenen Zeit einmal aufgekocht wird.

Barsch. Dieser Fisch wird ausgenommen und alsdann mit einem Reibeisen geschuppt und gereinigt, mit kochendem Salzwasser, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern auf's Feuer gebracht und gar gekocht. Dann hackt man 2 hartgekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muskat und gestoßenen Zwieback hinzu, legt die Fische in eine Schüssel, bestreut sie mit dem Gemengsel und giebt sie mit heißer Butter.

Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettig. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in die Schnauze. Dann macht man sie mit kochendem Essig blau und kocht sie gar. Man garnirt beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und giebt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettig, mit Essig und etwas Zucker angerührt, dazu.

Hecht mit gelber Brühe. Hierzu nimmt man gewöhnlich einen großen Hecht, biegt, wenn er gut gereinigt ist, den Schwanz in die Schnauze, läßt ihn auf einem Einleger, damit er ganz bleibe, in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter, wodurch das Fleisch milder wird, gar kochen und dann etwas abtröpfeln, richtet ihn in einer tiefen, heißgemachten Schüssel an und füllt Kapernsauce recht heiß darüber.

Gespickter Hecht. Ein Hecht mittlerer Größe wird gereinigt, die Haut vom Rücken abgezogen, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form, oder den Schwanz in's Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Butter wird geschmolzen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter feucht gemacht und im Ofen, bei recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken. Zugleich wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Citronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

Gebackener Hecht mit saurer Sahne. Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten, in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 Pfund Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 2½ Unzen Butter, ¼ Quart saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Citronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

Hecht=Fricassee. Man giebt frische Butter in eine Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, giebt weißen Wein, einige Citronenscheiben, feingehackte Sardellen und Salz dazu und streut feingestoßenen Zwieback darüber, läßt ihn fest zugedeckt ¼ Stunde oder so lange dämpfen, bis er gar ist, richtet ihn an, rührt einige Eßlöffel voll dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt solche über den Fisch. Reis zu Ragout wird als Rand um das Fricassee angerichtet.

Hecht und Aal, ersterer von mittlerer Größe, werden gereinigt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann legt man den Aal in die Mitte eine Kasserolle, streut Zwiebeln und Salz darüber, legt den Hecht auch mit etwas Salz rings herum, gießt Wasser hinzu und läßt den Fisch zugedeckt beinahe gar werden und die Fischbrühe ziemlich einkochen. Unterdeß rührt man einen guten Theil Butter, etwas geschwitztes Mehl, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer, giebt dies nebst einigen Citronenscheiben und etwas Weinessig zum Fisch und läßt ihn noch eine Weile in der Sauce kochen. Soll dies Gericht mit Fischklößchen gemacht werden, so kocht man diese in

Wasser und Salz und legt sie zwischen die Fischstücke in die Schüssel. Beim Anrichten bestreut man den Fisch mit Kapern, rührt einige feingehackte Sardellen durch die sehr gebundene Sauce und giebt sie dazu.

Gefüllte Schleien. Man zerrührt 2½ Unzen Butter, 2 Eier, ¼ Pfund in Milch ausgedrücktes Weißbrod, gehackte Citronenschale, Petersilie und Salz und nach Belieben etwas Schalotten, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, giebt hinzu: ¼ Quart weißen Wein, ½ Tasse voll Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrod, Salz und Muskatblüthe, läßt sie ¾ Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

Zander zu kochen. Der Zander (**Pike**) wird geschuppt, ausgeweidet, von den Flossen befreit und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um bei dem Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung ziehe man mittelst einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, binde ihn zusammen, stelle den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nöthigen Salz auf's Feuer, schäume ihn beim Aufwallen ab und lasse ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten lege man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneide den Bindfaden kurz ab und ziehe ihn behutsam heraus. Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce dazu gegeben.

Zander in einem Teigrand. Nachdem man den Zander gereinigt, in Salzwasser abgekocht, von Haut und Gräten befreit hat, wird er in Stücke geschnitten und mit einer Champignonsauce vermischt. Dann legt man ihn mit länglich aufgerollten Klößen von Fischfarce nebst Krebsschwänzen und gefüllten Krebsköpfen in eine Schüssel, welche mit einem Rande von Butterteig wie zu Pasteten versehen ist, tröpfelt geschmolzene Butter darüber, streut Weißbrodkrumen darüber und backt das Gericht im Ofen gelb.

Gebackener Zander mit Kräuterbutter. Der Zander wird vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Safte einer Citrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brodkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austernsauce dazu gegeben.

Marinirte Neunaugen. Die Neunaugen werden eine Stunde eingesalzen, abgespült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Oel und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter mit einander auf und gießt dies kalt darüber.

Schellfisch mit Spargel gestovt. Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gesalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abgetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getunkt, in geriebener Semmel umgewendet und in heißgemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdeß läßt man gereinigten und in 2 Theile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkochen, etwas später hinzugegeben) in gesalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatblüthe eine Weile stoven. Die Sauce rührt man mit Eidottern und etwas Citronensaft ab.

Steinbutt zu kochen. Dieser gilt für die Krone aller Fische. Sein Kopf, Schwanz und Flossen sind für Viele die delikatesten Theile. Nachdem er geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und theile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Darnach lege man sie mit Salz in

etwas kaltes Wasser, lasse sie ½ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaums etwa 10 Minuten. Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber oder binde ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalznen Wasser auf's Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garnire ihn mit Petersilie.

Gebackener Steinbutt wird vorgerichtet, in Stücke zertheilt, gesalzen und gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

Tarbutt zu kochen. Der Tarbutt wird ebenso vorgerichtet und zubereitet wie Steinbutt, auch werden dieselben Saucen dazu gegeben.

Seezungen zu kochen. Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt den Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einige Mal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Darnach werden sie in gesalzenem kochenden, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Citronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und eine Krebs- oder gerührte Buttersauce mit Senf dazu.

Gebackene Seezungen mit Sauce. Zum Backen und Fricassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes 1 Minute an die Flamme eines brennenden Lichtes hält, diese mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zunge in gerade oder schräge Stücke, salzt diese 1 bis 2 Stunden ein, trocknet sie sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden mit einem scharfen Messer an beiden Seiten zwei leichte Einschnitte, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in gelbgewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb.

Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser nebst Essig, kocht ihn ganz oder in Stücke zertheilt. Im ersten Fall legt man ihn in runder Form auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdessen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und giebt Travemünder Sauce dazu.

Beignets von übriggebliebenem Fisch. Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Citronenschale, geriebenem Weißbrod, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zwei Finger breite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garniren.

Hecht, Quappe, Schleie, Schellfisch, Butte, Scholle, Dorsch, Stint, Häring zu kochen. (Siehe Hausmannskost.)

Kaviarschnitten. Es werden Butterbrödchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und reichlich mit Kaviar bestrichen.

Sardellenschnittchen. Weißbrod wird in Scheiben geschnitten geröstet, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten, dann mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnitten die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet. Die Dotter von 4 hartgekochten Eiern werden fein gerieben, gehackte Kräuter, Dragon, Petersilie und Pimpinell, ferner ¼ Pint Bouillon, 2 Eßlöffel feines Oel, 1—2 Eßlöffel scharfer Weineissig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

Häringe wie Neunaugen zu bereiten. Nachdem dieselben ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät sie auf einem Rost braun, legt sie mit Citronenscheiben, Lorbeerblättern, grobgestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer in einen Topf und gießt Salatöl darüber.

Hummer zu kochen. Die Oeffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; dann wird derselbe, in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen ist, gekocht. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühend gemachtes Eisen darin ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe ½ — ¾ Stunde kochen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, theilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Theile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheeren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt darnach die Theile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und garnirt die Schüssel mit Petersilienblättern. Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in 8 Theile geschnittenen Citronen gegeben; kalt wird Provenceöl, Weineisig und Petersilie dazu gereicht.

Hummer-Fricassee mit Fischklößchen und Spargel. Gemästete junge Hühner werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und Muskatblüthe langsam gar gekocht. Reichlich 1¼ Stunde vorher giebt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu. Unterdeß nimmt man von dem gekochten Hummer das Fleisch aus Kopf, Schwanz und Scheeren, schneidet es in längliche Stücke, stößt Schalen, Kopf und Beine im Mörser nicht ganz fein und läßt dies in Butter langsam ½ Stunde braten. Sind die Hühner weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, giebt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleingeformte Fischklöße, welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man so viel Mehl in die Butter, worin die Hummerschalen braten, als man zu einer Fricasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies ½ Stunde und giebt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce von frischer hellrother Farbe läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Hühnerfleisch, Spargel und den Klößen einige Minuten kochen, giebt das Hummerfleisch, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, richtet das Fricassee in einer heißen Schüssel an und giebt Schnittchen von Blätterteig dazu.

Garnelen (Granat). Die Garnelen werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet; während sie ¼ Stunde kochen, läßt man einigemal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rothe Farbe erhalten.

Krebse. Krebse werden gekocht wie Garnelen, nur gebe man sofort Essig dazu und rühre sie, sobald sie in's Wasser kommen, gehörig um, weil sie sich oft ineinander verwickeln. Auch kann man 1 Eßlöffel voll schwarzen Kümmel in's Wasser geben.

Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Citronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie einige Minuten in kochender Butter backen.

Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden mit einem kleinen Besen in kaltem Wasser gereinigt, wobei man diejenigen, deren Schale los ist, entfernt. Unterdeß werde Wasser mit einer ganzen Zwiebel, Pfefferkörnern und Salz, recht heiß gemacht, die Muscheln alsdann hinein gethan und einigemal umgerührt. Sobald eine Muschel sich beim Kochen öffnet, wird der Kessel vom Feuer genommen. Dann nehme man die sämmtlichen Muscheln mit dem Schaumlöffel heraus, rühre etwas Bouillon zu der Brühe und gebe sie in einer Sauciere mit den Muscheln recht heiß zur Tafel.

Einige selten vorkommende Speisen.

Schildkrötensuppe. Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, indem das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zähe ist. Die Schildkröte wird am Morgen des vorhergehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie denselben lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Darnach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die weiße Platte ringsum heraus und nimmt vorsichtig die Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, auch wenn sich Eier vorfinden möchten, legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würstchen verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln in heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von der Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, so weit die Außenseite geht, abgeschnitten, Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, wodurch die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzurathen, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt. Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt solches mehremal und hängt das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am anderen Tage setzt man Fleisch und Herz zur beliebigen Zeit mit schwacher Rindfleisch-Bouillon, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht sein kann, und Salz auf's Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, giebt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu, und läßt es, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Dann nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt. Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben, letzteres aber von den Meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und giebt es an die Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man ½ Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt sie mit Ingwer, Cayenne Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe, dies alles pulverisirt; auch giebt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden, wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrod, Eiern, Salz, Muskatblüthe, abgeriebener Citronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt derselben kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten. Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce, wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas fein gehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, noch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen gereinigten Därme, kocht sie gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese sofort recht heiß auf Leber und Klößen angerichtet. Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen 1½—2, eine alte Schildkröte 3—3½ Stunden.

Suppe von marinirtem Schildkrötenfleisch. Wenn eine Suppe davon bereitet werden soll, so wird es in kleine viereckige Stücke geschnitten, und in einer sehr kräftigen Espagnol mit Madeira nur einmal aufgekocht, dann angerichtet. Zur Espagnol bestreicht man den Boden einer tiefen Kasserole einen halben Finger dick mit frischer Butter, legt 1 Pfund mageren rohen Schinken in Scheiben geschnitten

darauf, dann 3 geschnittene spanische Zwiebeln, 2 alte Feldhühner oder 2 alte Tauben, ein altes Huhn und etwaigen Abfall von rohem oder gebratenem Geflügel, gießt zwei Fülllöffel voll Fleischbrühe darauf und stellt die Kasserolle auf schwaches Feuer, wo man das Ganze langsam einkochen und lichtbraun anziehen läßt. Dann wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, ganz rein abgefettet, einige gelbe Mohrrüben, Porree und Pastinak dazu gethan und langsam gekocht. Unterdessen wird feines Mehl in ½ Pfund frischer Butter eine Stunde langsam auf schwachem Feuer lichtbraun geröstet, mit Fleischbrühe glatt und dünnfließend angerührt, zu der anderen Brühe gethan und 2 Stunden lang ununterbrochen langsam gekocht, während man oftmals Fett und Schaum rein abnimmt und es dann durch ein Haarsieb gießt, wieder auf's Feuer bringt, ½ Flasche Madeira hinzufügt und solches unter starkem Rühren so lange einkocht, bis eine klare dickflüssige Brühe entstanden ist, der man zuletzt noch den Saft einer Citrone beifügt.

Kaninchensuppe. Das Fleisch wird recht klein geschnitten, in Butter gelblich braun gebraten, Fleischbrühe oder Wasser hinzugegossen und einige kleingeschnittene gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu gethan. Nachdem es gar geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder auf's Feuer und läßt Sago darin weich kochen. Auch kann man etwas rohes Fleisch zurückbehalten und solches fein gehackt, mit Weißbrod, Butter, Ei und Gewürz gemischt, wie Rindfleischklößchen in der Suppe kochen.

Frische Froschschenkel zu backen. Nach dem Reinigen läßt man dieselben ½ Stunde, mit Salz bestreut, stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser, tunkt sie in geschlagenes Ei mit Muskatnuß, wälzt sie in Zwieback oder Semmel und backt sie in heißgemachter Buttter während ½ Stunde gelb.

Kaninchenpfeffer. Das Fleisch wird in passende Ragoutstücke gehauen und mehrere Tage wie Sauerbraten mit Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern in kochenden Essig gelegt. Dann wird es in Wasser und etwas Salz abgeschäumt, der Essig mit den Gewürzen hinzugegossen nebst vielen kleingeschnittenen Zwiebeln, und das Fleisch darin gar gekocht. Eine halbe Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und ein Stückchen Zucker dazu gegeben. Auf diese Weise zubereitet, ist der Kaninchenpfeffer dem Hasenpfeffer sehr ähnlich, das Fleisch aber ist trockner.

Fischotter zu braten. Nachdem dieselbe gereinigt, wird sie mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, und mit Essig übergossen, eine Nacht hingestellt. Am nächsten Tage wird der Kopf abgehackt, die Fischotter in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, in eine Bratpfanne gelegt, ½ Pfund Butter, ½ Citrone, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Eßlöffel voll Essig und ½ Fülllöffel voll Fleischbrühe dazu gethan und die Fischotter während des Bratens fleißig mit der Sauce begossen. Dann macht man ½ Eßlöffel voll Mehl in Butter braun, zerrührt es mit der Sauce, läßt es durchkochen, richtet die Fischotter auf einer erwärmten Schüssel an, giebt die Sauce in eine Saueiere, auch nach Belieben Senf dazu.

Fischotter in feinen Kräutern. Die Fischotter wird nach vorhergehender Angabe eingelegt. Dann nimmt man einige Schalotten, 1 Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, 1 Unze Kapern, 4 Sardellen, wenig Thymian und Basilikum, schneidet das alles fein, dämpft es in einer Kasserolle mit 4 Eßlöffel Provenceöl, legt die Fischotter-Stücke hinein, dämpft auch diese, während man sie einigemal umlegt, und gießt dann ein Glas weißen Wein darüber. Nachdem dies eingekocht ist, streut man ½ Eßlöffel voll Mehl darauf, thut einen Fülllöffel gute Fleischbrühe, etwas Dragon und den Saft einer Citrone oder etwas Essig dazu, läßt es aufkochen, nimmt das Fett ab und richtet an.

Wilde Gans. Zäher noch als eine alte zahme, ist eine alte wilde Gans. Daher nehme man die Gans nur, wenn sie jung ist, zum Braten. Anderenfalls werde sie in kleine Stücke zertheilt, mit kochendem Essig, Lorbeerblättern und Nelken übergossen und 8 Tage gebeizt, während täglich die Stücke umgelegt werden. Die Zubereitung ist wie Hasenpfeffer, doch lasse man den Zucker weg. Zum Braten wird die Gans mit feingemachtem Salz in- und auswendig eingerieben, so auch mit Pfeffer

und Muskatnelken, und wie Gans, doch ungefüllt, mit Butter und feinem Nierenfett weich und gelb gebraten. In der letzten halben Stunde ½ Tasse Sahne hinzugefügt, giebt eine angenehme Sauce.

Wilde Ente. Hinsichtlich der Verwendung richte man sich nach vorhergehender Bemerkung. Ist die Ente zum Braten bestimmt, so wird sie mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, mit reichlich Butter und feinem Nierenfett auf's Feuer gebracht, 2 Lorbeerblätter, 2 Citronenscheiben, 8 Wachholderbeeren hinzugethan, und nachdem die Ente, fest zugedeckt, auf beiden Seiten gelblich geworden, sehr wenig kochendes Wasser hinzugegossen und langsam zart und gelb gebraten. Etwas dicke Sahne ist bei der Zubereitung zu empfehlen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt, mit etwas Fleischextrakt und einem Glas Rothwein durchgekocht und angerichtet. Bei Zubereitung einer alten wilden Ente richte man sich nach Hasenpfeffer, nehme dazu reichlich Zwiebeln, keinen Zucker.

Schneehuhn. Die Bereitung ist wie beim Feldhuhn, doch muß die ganze Haut mit den Federn vorher abgezogen werden.

Wasserhuhn. Die Haut wird ihres thranigen Geschmacks wegen abgezogen und das Huhn, mit Speckscheiben umbunden, wie wilde Ente gebraten.

Perlhuhn. Das Perlhuhn ist nur jung zu gebrauchen und wie Feldhuhn zu braten.

Pfau zu braten. Der halbgewachsene Pfau ist zum Braten am besten. Derselbe wird wie Puter 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, nur bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit die Gäste ihn erkennen, der Kopf abgeschnitten, ausgenommen, rein gewaschen, in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, 1 Lorbeerblatt nebst etwas Petersilie und einigen Basilikumblättern hineingethan, aufgebogen, die Brust mit Speckscheiben belegt oder die Brust und Schenkel mit feingeschnittenem Speck gespickt und langsam gebraten. Wenn das Braten am Spieß geschehen soll, so wird die Brust zuvor mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden. Beim Anrichten wird der Kopf neben den Pfau gelegt und eine Austern- oder Kraftsauce, mit Citronensaft geschärft, dazu gegeben.

Pfauen-Pastete. Ein junger halbgewachsener Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, bis an den Kopf, welcher abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen, mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdeß die Leber desselben mit einem Stückchen Speck und 1 Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrod in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und giebt statt deren das Gedämpfte hinein, sowie auch 1/4 Flasche Wein, 1 Unze in Wein gekochte und klein geschnittene Trüffeln mit dem Wein, worin sie gekocht sind, 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, einige Citronenscheiben, ein wenig Basilikum und Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stückchen Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und läßt sie im Ofen etwa 3/4 Stunde hochgelb backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Citronensaft verdünnt und heiß gehalten. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce hinein gegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben. Alte Pfauen können nur zu einer kalten Pastete gebraucht werden, wie die Pastete von verschiedenen Fleischarten; auch wird das Fleisch vorher marinirt.

Dachs zu braten. Man lege ihn 2—3 Tage lang mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Küchenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und Salz in Essig, spicke und brate ihn wie einen jungen Hasen, doch seines zarteren Fleisches wegen kürzere Zeit.

Dachspfeffer. Alles Fleisch vom Dachs, welches man nicht als Braten gebraucht, wird in Stücke gehauen und gerade wie Hasenpfeffer zubereitet. Um nöthigenfalls die Portion zu vergrößern, kann etwas Schweinefleisch hinzugethan werden.

Gebratener Antilopenrücken. Derselbe muß von einem jungen Thiere sein, andernfalls ist das Fleisch trocken und zähe. Die Behandlung ist wie Rehrücken, bei der Zubereitung werde die Sahne nicht gespart; die sämige Sauce wird mit Kapern angerichtet.

Antilopenbraten. Wenn die Antilope zerlegt und reinlich gewaschen ist, so wird sie in ein irdenes Geschirr gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Pastinake, Thymian, Gewürznelken, Wachholderbeeren und einer in 4 Theile geschnittenen Citrone gewürzt, mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach 5—6 Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie Reh gespickt, dann in ein Bratgeschirr auf Speckscheiben gelegt, mit 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit 1 Pint ordinärem Rothwein, ½ Pint guter saurer Sahne übergossen, einige Schwarzbrodrinden beigelegt und im Backofen unter öfterem Begießen weich und saftig gebraten, wobei man öfter etwas Wein und saure Sahne nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Antilopenbraten auf eine erwärmte Schüssel gelegt, die Sauce wie beim Rehbraten zubereitet, durch ein Sieb gerührt und darüber gefüllt.

Antilopenpfeffer. Man richte sich ganz nach Pfeffer von Hirsch oder Reh.

Salat.

Häringsalat. (Siehe Hausmannskost.)

Polnischer Salat. Kalter Braten jeder Art, Geflügel ausgenommen, wird in kleine Stücke geschnitten, Kopfsalat oder Endivien hinzugegeben und mit Oel, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, ganz feingeschnittenen Zwiebeln und weich gekochten Eiern gut durchmengt.

Trüffelsalat. Die frischen Trüffeln werden nicht geschält, sondern zuerst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt, darauf wie Gurkensalat geschnitten oder gehobelt und anstatt Essig, mit Citronensaft, feinem Oel, Pfeffer, Salz und Senf angemengt.

Spargelsalat. Der Spargel wird geputzt, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Völlig erkaltet, macht man die Fäden los, legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und giebt feines Oel und Essig zu gleichen Theilen, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

Blumenkohlsalat. Gut gekochter Blumenkohl wird so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Oel, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

Gurkensalat, Kopfsalat, Kresse, Endivien. (Siehe Hausmannskost.)

Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

Salat von Bohnen und Gurken. In Wasser und Salz weichgekochte Salatböhnchen und in Scheiben geschnittene Gurken werden zusammen mit folgender Sauce gut gemischt: Dicke saure Sahne, oder Milch, Oel, Essig, Pfeffer, Salz und Zwiebeln.

Salat von Bohnen und Kopfsalat. Beide Salate werden nach vorhergehender Vorschrift mit einander vermischt.

Selleriesalat. Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, schlechte und holzige Theile entfernt, in Scheiben geschnitten, mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salatschüssel mit Sellerieblättchen garnirt.

Saucen.

Braune Kraftsauce. Man macht mit brauner Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, giebt hinzu: 1 gelbe Wurzel, ½ Petersilienwurzel, Dragon, etwas Nelken, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, und dann kochendes Wasser und lasse dies alles 1 Stunde kochen, reibe es durch ein Sieb, bringe es zum Kochen, rühre

so viel Fleischextrakt durch, als zu einer kräftigen Sauce nöthig ist, und gebe ihr einen Geschmack von Citronensaft und Citronenschale. Kapern, fein gehackte Sardellen oder auch Champignons können hinzu gegeben werden. Letztere müssen sehr weich kochen.

Weiße Kraftsauce. Wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl zu bereiten, die Nelken bleiben weg.

Trüffelsauce. Butter und Mehl werden zusammen braun gemacht mit Fleischextrakt-Bouillon verdünnt, hinzugegeben: 1 Lorbeerblätt, beliebiges Gewürz, vor Allem einige Nelken, Schale und Saft einer Citrone und ein Glas Wein. Zuletzt läßt man die Trüffeln oder Morcheln in der Sauce eben durchkochen. Man sehe in den Vorbereitungsregeln, wie beide zubereitet werden; die Sauce muß recht braun sein. Ein kleiner Zusatz von englischer Soja macht dieselbe gewürzreicher.

Austernsauce. Man mache von den Austern die sogenannten Bärte, lasse letztere mit etwas Citronenschale, gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann mache man Mehl in Butter kraus, rühre dazu Kraftbrühe, Muskatblüthe, ein Glas Wein, Saft einer Citrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch Salz. Man lege die Austern in die fertige Sauce, Kochen macht sie hart. Dieselbe wird mit Eidottern abgerührt.

Morchelsauce. Die Morcheln werden in lauwarmen Wasser sehr rein gewaschen, dann blanchirt und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und etwas Salz in einem Stück guter Butter weich gedämpft. Unterdeß bereite man eine braune Sauce, gebe die Morcheln hinzu, entferne das Fett und lasse die gebundene Sauce mit einem Glas guten weißen Wein und dem Saft einer Citrone gut durchkochen.

Olivensauce. Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braun gemachtes Mehl, Bratensauce oder Fleischextract-Bouillon, Citronenschale und Saft, Muskatblüthe, abgeschälte kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer, Nelken und einige Schalotten. Nachdem dies alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

Holländische Sauce mit Wein. Man rühre 3 Eidotter und 1 Theelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gebe Muskatblüthe hinzu, rühre es bis zum Kochen, nehme den Topf vom Feuer und vermische die Sauce mit ¼ Pfund Butter, theilweise hineingerührt, und einigen Tropfen Citronensaft. Man gebe dieselbe besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.

Holsteinische Sauce zu Seefischen. Man rechne auf die Person 1 Unze gute ausgewaschene Butter und eine Messerspitze Mehl. Letzteres läßt man in der Butter heiß werden, rührt ⅔ Fischwasser und ⅓ Weißwein oder so viel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce werde, giebt Muskatnuß und etwas weißen feingestoßenen Pfeffer hinzu, sowie auch Salz, rührt die Sauce bis zum Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, mischt noch ein Stück rohe Butter und etwas Citronensaft durch, rührt die Sauce nach Belieben mit 1 Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

Sächsische Fischsauce. Man läßt Mehl in Butter kroß werden, giebt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe, etwas weißen Wein, Citronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce langsam kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein Stück Butter durch.

Gerührte Buttersauce. Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, giebt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten.

Senfsauce zu Fisch. Ein Stück Butter, einige Eßlöffel voll Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht, mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

Gekochte Meerrettigsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettig wird gerieben Unterdeß wird Fleischbrühe mit etwas Essig, Muskat, Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und der Meerrettig durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man giebt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch zu Rauchfleisch.

Petersilienſauce. Feines Nierenfett und Mehl werden zusammen geschwitzt, Wasser oder Fleischbrühe und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück Butter, feingehackte Petersilie und mit etwas Fleischextrakt durchgerührt.

Sauce zu Kalbskopf. Man läßt einige Schalotten in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel voll Mehl, rührt dies mit Kalbfleischbrühe und kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce und läßt sie mit 2 Möhren, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayenne Pfeffer und Citronenschale ½ Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Citronenscheiben, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt dann einen kleinen Theelöffel voll Fleischextrakt, ein Stück Butter und ein Glas Wein, oder auch etwas englische Soja durch.

Kastanienſauce zu Rauchfleisch. Die Kastanien werden mit kochendem Wasser auf's Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält, dann in einem Topf, worin Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und braune Kraftsauce dazu gegeben, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons.

Weiße Sauce zu Ochsenzunge und gekochtem Rindfleisch. Man lasse einige klein geschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, Lorbeerblätter, gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat- und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken. In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in Scheiben geschnittene Zunge ¼ Stunde schmoren, rühre beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb und mit 1 Eidotter ab.

Sauce zum Blumenkohl. Man lasse frische Butter mit ½ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch oder Bouillon, je nachdem man die Sauce liebt, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rührt sie mit 1 bis 2 Eidottern ab. Die Sauce muß dicklich sein.

Spargelſauce. Man nehme für 4 Personen 2 Eidotter und 1 gehäuften Theelöffel voll Mehl, rühre 2 Eßlöffel voll süße Sahne und ½ Pint Spargelbrühe, falls solche nicht im mindesten bitter ist, anderenfalls Wasser hinzu, gebe Muskatnuß und so viel Citronensäure, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, und Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen, nehme sie vom Feuer, rühre gute Butter durch und gieße sie schnell in eine Saucière. Die Sauce muß dicklich sein.

Auf andere Art. Für 4 Personen 2 Eidotter, 1 Eßlöffel voll dicke saure Sahne, Butter, etwas Muskat, reichlich 1½ Tasse Spargelwasser. Dies alles wird bis zum Kochen stark gerührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so kann man mit etwas Mehlwasser nachhelfen.

Saure Eierſauce mit Milch zu Salatböhnchen. Es werden 2 Eidotter nebst 2 Theelöffel voll Mehl mit 1 Pint frischer Milch angerührt, dann frische Butter, Muskatnuß und so viel Essig dazu gegeben, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack erhält, und über Feuer bis zum Kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen.

Saure Eierſauce zu Salatböhnchen. Man nimmt ½ Pint Wasser mit etwas Essig. Hiermit rührt man 3 Eidotter und 1 Theelöffel voll Mehl an, giebt Butter, Muskatnuß, und etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen bis vor's Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch eben so viel rohe Butter stückweise hinzufügt.

Syrupſauce zum Salat und Fleisch. Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitze 2 Eßlöffel voll Mehl darin gelb, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce, gebe so viel Essig, Syrup,

Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzustoven, so füge man noch 2½ Unzen Korinthen, Lorbeerblätter und feingestoßene Nelken hinzu.

Sauce a la diable. 4 hartgekochte, feingerührte Eidotter, 6 Eßlöffel voll Rothwein, 4 Löffel voll feines Oel, 2 Theelöffel voll Senf, Saft von 2 saftigen Citronen, etwas gestoßener Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, wenig Zucker und etwas Essig. Dies wird roh so lange gerührt, bis das Oel nicht mehr hervortritt.

Sauce Remoulade. 2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Theelöffel voll Senf, 4 Eßlöffel voll feines Oel, 1 Eßlöffel voll Zucker, ½ Pint Essig, Pfeffer und Salz und gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, und durch ein Sieb gegeben, wo alsdann auch Kapern hinzugefügt werden können. Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

Sauce Mayonnaise zu kaltem Fisch und Geflügel. Man nimmt die Dotter von 3 hartgekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Theelöffel voll gutem Senf, 1 bis 2 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, weißem Pfeffer und dem Saft einer Citrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, giebt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweise ½ Pint Provenceöl hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse kräftige Fleischextract-Bouillon und scharfen Weinessig. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

Mayonnaise. 2 Stich frische Butter, 2 Dotter hartgekochter Eier, 4 Eßlöffel voll Provenceöl, Essig, feingestoßener weißer Pfeffer und etwas Salz. Die Butter wird schäumig gerieben und abwechselnd 1 Löffel voll Oel und 1 Löffel voll Essig dazu gerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch in Gelee. 2—3 Eßlöffel voll klaren Gelee von Kalbsfüßen oder Agar-Agar, 3—4 Eßlöffel voll Provenceöl, 3 Eßlöffel voll Dragonessig oder scharfer Weinessig und Dragon, auch Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas weißer Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbunden hat und eine dicke Sauce geworden ist.

Rohe Meerrettigsauce mit Sahne. Man rühre 1 Tasse voll dicke süße Sahne und ½ Tasse voll Essig mit Salz und Zucker und mische so viel Meerrettig, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben.—Oder man rühre 1—2 frische rohe Eidotter mit Essig, Oel, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettig durch. Vorzüglich zu Fisch passend.—Oder es werden Meerrettig und gelbe Wurzeln (Möhren) zu gleichen Theilen auf einer Reibe gerieben, Oel, Essig und etwas Salz eine Weile gerührt und das Geriebene damit angemengt.

Sauce zu kaltem Fleisch. Man nimmt einige hartgekochte feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, giebt einige Löffel voll feines Oel unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann fügt man Essig, feingehackten Dragon, Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce über kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat.

Sauce zu kaltem Rauchfleisch. Zu 2 Theilen Senf wird 1 Theil dicker Johannisbeersaft einige Minuten gerührt.

Kräuterbutter. Man nimmt 1 Eßlöffel voll feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit ¼ Pfund frischer, abgeklärter und weich geriebener Butter, und giebt den Saft einer Citrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu.

Sahnsauce zu Salat. Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und etwas feinem Oel nebst Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders passend zu Endivien.

Eine gute Salatsauce. 1—2 frische, hartgekochte Eier, 1 frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, reichlich 4 Eßlöffel voll Provenceöl, 1 Eßlöffel Rothwein, 1 Theelöffel voll Senf, ganz wenig Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Theelöffel voll feingehackter Dragon. Man reibe die Eidotter mit ½ Löffel voll Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz, etwas Zucker hinzu, sowie auch nach und nach Oel und Wein. Zuletzt mische man Essig durch; zu viel Essig verdirbt den Salat.—Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Oel nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel voll Sardellenbutter macht dieselbe für Manche besonders wohlschmeckend.

Weiße Weinsauce. Man rühre 1 gehäuften Theelöffel voll Mehl nebst 4 Eidottern mit ¾ Quart weißem Wein an, gebe hinzu: 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, Citronenschale und etwas ganzen Zimmt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vor's Kochen und gieße die Sauce rasch in ein Geschirr, worin sie noch einigemal durchgerührt werde, damit sie nicht gerinne, und fülle sie dann in die Sauciere.

Weiße Schaumsauce mit Rum. ½ Pint Wein, 1 Theelöffel voll feines Mehl, 2 ganze Eier, von 1 Citrone Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, 3 Eßlöffel voll Zucker mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, 1 Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

Kalte Punschsauce. Wird gemacht wie die vorhergehende, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große Eidotter, rühre die Sauce bis zum Kochen und mische kalt 1 Glas Arrak durch. Zu kalten Puddings passend.

Rothe Weinsauce mit Korinthen. 1—2 Unzen Korinthen, ½ in Scheiben geschnittene Citrone und einige Stückchen Zimmt werden in ½ Pint Wasser zugedeckt 1¼ Stunde langsam gekocht. Dann gebe man ½ Pint Wein und Zucker hinzu und rühre, so viel Kornstärke mit etwas Wasser verrührt hinzu, als nöthig ist, sie etwas zu binden. Die Kornstärke bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

Vanillesauce. Man läßt ein Stück Vanille in 1 Pint junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 gehäuften Theelöffel Mehl, 4 Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vor's Kochen. Man giebt die Sauce sowohl warm, als kalt. Die Vanille ist zweimal zu gebrauchen.

Himbeersauce. Himbeersaft oder Gelee wird mit Wasser und weißem Wein, Zimmt und Zucker aufgekocht, dann mit etwas Kartoffelmehl oder feiner Stärke, mit wenig Wasser aufgelöst, etwas sämig gemacht.

Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen. Man stoße in einem Mörser saure getrocknete Kirschen oder einen Theil der Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen ¼ Stunde in Wasser und einigen Citronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimmt und etwas Nelken hinzu, und rühre so viel mit Wasser aufgelöste Stärke durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak hinzugefügt, schmeckt gut. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

Sauce von frischen Aepfeln. Saure Aepfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten und gewaschen. Zu einem Suppenteller voll nehme man stark 1 Pint Wasser, einige Citronenscheiben und etwas Butter, koche die Aepfel darin weich und rühre sie durch ein Sieb. Dann lasse man in dieser Sauce ½ Tasse voll wohlgereinigte Korinthen weich kochen und füge etwas aufgelöste Stärke hinzu.

Chocoladesauce. Nachdem man 2½ Unzen Chocolade zu einem feinen Brei hat kochen lassen, gießt man ½ Pint süße Sahne, ½ Pint Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab.

Mandelsauce. 1 Unze gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Citronenschale in etwas Milch 1¼ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit 1 Pint junger Sahne oder Milch, 2 Theelöffel voll Mehl und Zucker gekocht und mit 2—3 Eidottern abgerührt.

Saure und süße Gelees.

Lachs. Man koche Wasser mit weißem Pfeffer, Citronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblüthe, etwas Salz, Lorbeerblättern und Weinessig, so daß die Gewürze ausziehen, gebe den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben

geschnittenen Lachs hinzu und koche solchen darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen, je nach Portion 2—3 blanchirte Kalbsfüße, kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Wurzeln und Petersilienwurzeln dazu gethan und so lange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist das Gelee am nächsten Tage von Fett und Bodensatz befreit, so setze man es mit Wein, nebst dem geschlagenen Weißen von 4 Eiern auf's Feuer, und verfahre weiter, wie es oben beschrieben ist. (Siehe Vorbereitungsregeln).

Aal. Zu einer gewöhnlichen Form nehme man 2 große Aale, welche nach gehörigem Reinigen wie Lachs gesalzen und gekocht werden.

Geleeschüssel von eingesalzener Zunge. Nachdem eine gute Zunge eingesalzen und weich gekocht ist, koche man von ½ Pfund schierem Fleisch mit Suppenkräutern und Gewürzen 1¼ Quart Bouillon, gieße dieselbe nach Angabe klar vom Bodensatz ab, bringe eine Auflösung von 2 Stangen Agar-Agar mit der Fleischbrühe zum Kochen, wo solche dann 1½ Quart nicht übersteigen darf, versuche nach Salz und Säure, damit das Gelee den gewünschten Geschmack erhalte und stelle den Topf vom Feuer. Unterdeß schneide man von der Zunge recht glatte Scheiben in gleichmäßiger Form und entferne den Rand derselben. Besitzt nun die Geleebrühe die nöthige Konsistenz, wird noch kochend heiß so viel von Liebig's Fleischextrakt durchgemischt, daß die Brühe einen angenehm kräftigen Geschmack erhält. Dann lasse man eine Lage Geleebrühe in der bestrichenen Form erkalten, ordne die Zungenscheiben darauf, lege zwischendurch und ringsum eine Schnur von Perlzwiebeln, welche man in etwas Wasser mit reichlich weißem Weinessig und wenig Salz weich gekocht hat, und bedecke die Lage mit der übrigen Brühe.

Beef-Royal. Ein Stück gutes Ochsenfleisch aus der Mitte des Binnerspalts von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, weißem Pfeffer, Salz und 1½—2 Flaschen Rothwein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, giebt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

Kalbfleisch. Man schneide ein Stück Fleisch in kleine viereckige Stücke, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 2 blanchirten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen Weinessig, Pfefferkörner, ganze Nelken und Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, auch etwas Citronenschale oder Muskatblüthe hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen, dann nehme man es heraus, koche die Brühe, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, bis sie kalt zu Gelee wird, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige mit Provenceöl bestrichene Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen. Statt mit Kalbsfüßen kann mit Gelatine oder Gelee auch mit Agar-Agar zubereitet werden.

Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce. Ein Stück Fleisch wird gut ausgeschäumt und mit Gewürzen nebst Essig gekocht. Dann nimmt man aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce (welche für 2 Kapaune berechnet ist). ½ Pfund Milchbrod wird gerieben mit ¼ Pfund Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann nimmt man den Topf davon ab, giebt hinzu: 1 Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, ¼ Pfund feingehackten Speck, die feingehackte Leber der beiden Kapaune, 2—3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskatblüthe, etwas gehackte Citronenschale und Saft nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht und in einer alten sauber ausgebrühten Serviette zugeschlagen, in oben erwähnter Geleebrühe 2—2½ Stunden, fest verschlossen, langsam gekocht, und die bestimmte Auflösung von Gelatine oder Hausenblase dazu gegeben. (Siehe Vorbereitungsregeln). Dann nimmt man denselben aus der Brühe und legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, und legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Wenn das Gelatine abgeklärt ist, giebt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, welche aber nur wenig größer als der Inhalt sein darf, läßt solches erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf (auch kann man ihn in Stückchen schneiden) bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn andern Tags auf die bestimmte Schüssel

und füllt rings umher folgende Sauce: 1 Rührlöffel voll dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Theelöffel voll Senf und eben so viel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Eßlöffel voll Essig, 4 Löffel voll Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

Hühnermayonnaise mit Geleering. Nachdem die Hühner gereinigt und in Butter, etwas Fleischbrühe und Citronensaft weich gedünstet sind, werden sie zum Kaltwerden hingestellt, glatt in Stückchen geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer durchstreut in einen Porzellantopf gelegt, mit Dragonessig und feinem Oel begossen und in dieser Marinade einige Stunden liegen gelassen. Unterdeß wird ein Geleering mit feinem Oel bestrichen, mit saurem Gelee gefüllt, und wenn es ganz fest geworden ist, auf eine flache Schüssel gestürzt. Dann werden die Hühnerstückchen in Mayonnaise umgedreht und zierlich erhöht in die Mitte des Geleerings gefüllt; man kann sie mit Krebsschwänzen und Salatherzchen, nachdem diese mit Salatsauce getränkt, garniren.

Enten. Wie Kapaun.

Puter. Wie Kapaun.

Gans. Nachdem die Gans vorgerichtet ist, werden die Knochen heraus gelöst. Dann wird sie gefüllt und weiter wie „Kapaun in Gelee" behandelt.

Fleisch-Gelee in Sauce. Beliebiges Fleisch-Gelee, welches von Liebig'schem Fleischextrakt mit Agar-Agar bereitet werden kann, wird in Stückchen zertheilt und in pikanter Sauce angerichtet.

Wein-Gelee von Agar-Agar. Eine Stange Agar-Agar mit ¼ Pint Wein aufgelöst und durch ein Mulltüchelchen geseiht, leichter Wein, Zucker nach Geschmack, Vanille und 4 Gewürznelken, nicht mehr. Die Gewürze lasse man vorher im Wein ausziehen, dann den Zucker darin schmelzen, bringe den Wein nebst der Auflösung des Agar-Agar bis vor's Kochen und gieße die Flüssigkeit durch ein Mulltuch in die bestimmten Gefäße. Wünscht man dieses Gelee zu stürzen, so bedarf es etwas mehr Konsistenz; es würde dann der Wein mit der Auflösung gemessen und im Ganzen ⅞ Quart das richtige Maß sein.

Rothwein-Gelee von Gelatine. 1¼ Quart guter weißer Wein, 1 Pint starker Thee, 1 Pint Wasser, Saft und abgeriebene Schale von 2 Citronen, stark mit Zucker versüßt, ein Guß Rum, im Winter 3 Unzen, im Sommer 3½ Unzen rothe Gelatine. Mit Ausnahme der beiden letzten Theile wird alles zum Kochen gebracht, dann der Rum und die aufgelöste Gelatine durchgerührt.

Citronen-Gelee. 1½ Quart Milch, ½ Flasche weißer Wein, 1 Pfund Zucker, abgeriebene Schale von 3, Saft von 6 Citronen, 2 Stangen Agar-Agar mit Cochenille gefärbt, oder 1½ Unze rothe Gelatine. Die Milch wird mit dem Zucker gekocht, die übrigen Theile hinzugethan, wo alsdann eine Absonderung erfolgt, und solches durch ein Sieb gegossen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, und die Flüssigkeit in eine mit feinem Oel bestrichene Form zum Erkalten hingestellt.

Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee. Auf jeden gehäuften Eßlöffel voll Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee nehme man 2 Eßlöffel voll Zucker und 1 Eiweiß. Solches wird zusammen so lange gerührt, bis es ganz steif ist.

Eis und andere kalte, süße Speisen.

Vanille-Eis. Man läßt ½ Unze Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2¼ Quart gute frische Sahne, 5½ Unzen Zucker, und läßt dies unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereit stehende tiefe Schüssel und rührt die Masse so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse.

Quitten-Eis. Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimmt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt u. s. w. — Zu jedem Pfunde durchgerührter Quitten nimmt man ½ Pfund Zucker.

Apfelsinen-Eis. ½ Pfund Zucker wird in einer mittelgroßen Tasse Wasser gekocht und ausgeschäumt, hinzu gegeben die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Citronen, ½ Flasche Wein und ¾ Unze Hausenblase oder 1½ Stange Agar-Agar, beides mit ½ Pint Wein aufgelöst.

Punsch-Eis. 1 Quart Wasser, 1 Quart Wein, 1 Pfund Zucker, ein Stück Vanille, Zimmt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, der Saft von 4 Citronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vor's Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel. Während des Gefrierens rührt man beim Oeffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

Himbeer-Eis. Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, ¾ Pfund mit etwas Wasser geklärter Zucker, 1 Pint weißer Wein und einige Stücke Zimmt. Dies alles läßt man zusammen aufkochen und gefrieren.

Victoria-Pudding. 2 Stangen Agar-Agar, oder 2½ Unzen Gelatine, 2½ Unzen Biscuitchen, 4 Unzen halb Sultanrosinen, halb Korinthen, Schale einer und Saft von 2 Citronen, ½ Flasche Weißwein, ¼ Pfund Zucker, 10 Eidotter und 2 ganze Eier. Agar-Agar wird mit Wein, Gelatine mit Wasser aufgelöst. Der Wein wird mit dem gestoßenen Zucker, Eiern und Citronen unter stetem Schlagen mit dem Schaumbesen aufgekocht, vom Feuer genommen und das aufgelöste Bindungsmittel nebst dem Eiweißschaum gut durchgerührt. Dann füllt man in die mit feinem Oel ausgestrichene Porzellanform die Hälfte der Creme, legt die Biscuitchen, in Maraschino getunkt, darüber hin, streut die Rosinen und Korinthen darauf, bedeckt solches mit der übrigen Creme, stellt es zum Erstarren auf Eis oder an einen kalten Ort und giebt die Speise umgestürzt ohne Sauce zur Tafel.

Rum-Pudding. 1 Quart süße Sahne, ½ Pfund Zucker, 20 frische Eidotter, Schale von 2 Citronen, ½ Pint feiner Arrak und 1½ Stange Agar-Agar, oder 1½ Unze Gelatine. Die Citronen werden auf Zucker abgerieben, Zucker, Sahne und aufgelöste Gelatine, zum Kochen gebracht, die Eidotter mit etwas zurückgelassener Sahne zerrührt und indem der Topf vom Feuer genommen, diese behutsam durchgerührt. Darnach wird die Masse mit dem Arrak vermischt, in einer Schale noch ein wenig gerührt, dann in eine mit feinem Oel bestrichene Form gefüllt, und, völlig erkaltet, gestürzt. Dazu eine Rothwein- oder frische Johannisbeersauce, oder auch eingekochter Fruchtsaft.

Citronen-Pudding. 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, ½ Pfund Zucker, 3 frische Citronen, 1 Unze Hausenblase, oder 1½ Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, 1 Eßlöffel voll Stärke. Nachdem das eine oder andere aufgelöst, lasse man es durch ein Mullläppchen fließen. Dann reibe man 2 Citronen auf dem Zucker ab, presse aus 3 Citronen den Saft, zerrühre die Eidotter und lasse solches nebst Wein und der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke unter fortwährendem Rühren bis vor's Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Form.

Aepfel-Pudding. Ein Suppenteller voll Aepfelmus, welches in einem irdenen Geschirr mit Wein, Zucker und Citronenschale schlank gekocht und durch ein Sieb gerührt wird, Saft von 2 Citronen, eine Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, 4 Eiweiß und Zucker nach Geschmack. Das Aepfelmus wird mit dem Citronensaft und Zucker zum Kochen gebracht, die bemerkte Auflösung mit einem Eßlöffel zerrührter Stärke gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum durchgemischt und in eine ungespülte Form geschüttet.

Rother Reismehl-Pudding. 1 Pint Johannisbeersaft, 1 Pint Rothwein, 5 Unzen Reismehl oder gröblich gekörntes Griesmehl und Zucker nach Geschmack. Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze es erkaltet auf eine Schüssel. Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und dem nächstfolgenden rothen Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker.

Rothe-Grütze. 1 Pint Saft, 1 Pint Wasser, 5 Unzen Griesmehl, Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht.

Rother Schaum-Pudding. 1½ Quart mit Rothwein oder Wasser vermischter Johannisbeer- oder Kirschsaft nebst Zucker, ¼ Pfund Stärke, 6 bis 9 Eiweiß, einige Stückchen Zimmt. Nachdem die Flüssigkeit zum Kochen gebracht, wird die mit etwas Wasser aufgelöste Stärke hinzugerührt und gut durchgekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch, läßt die Masse noch einmal aufkochen und schüttet sie in eine angefeuchtete, mit Zucker bestreute Porzellanform. Kalt gestürzt, wird der Pudding mit einer Vanillesauce servirt.

Eis-Pudding von Reis. 1 Pfund Reis, 1 Pfund Zucker, 6 Citronen, 2 Eßlöffel Rum und Frucht-Gelee. Man reibt die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab und stellt den abgeschabten Citronenzucker erst hin. Unterdeß wird 1 Pfund Reis gut abgebrüht, mit 5½ Quart Wasser und dem Zucker 3 Stunden langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Citronenschale mit dem Saft von 6 Citronen und dem bemerkten Rum durch, giebt die Masse nicht völlig erkaltet, lagenweis, mit 1 Theelöffel Frucht-Gelee stellenweis durchlegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel. Zur Sauce wird dicke süße Sahne an einem kalten Ort mit einem Schaumbesen geschlagen, und diese kurz vor dem Anrichten mit Zucker und Vanille, welche mit Zucker feingestoßen ist, durchgerührt.

Pele-Mele. 1½ Quart gute Milch, 4 nicht gehäufte Eßlöffel voll feinstes Mehl, 12 frische Eidotter, Zucker und Vanille nach Geschmack. Zum Bedecken der Creme ½ Pfund Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee und 3 Eiweiß. Das Mehl wird mit 1 Quart Milch klar gerührt, nebst Zucker und Vanille unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht. Dann werden die Eidotter mit der übrigen Milch angerührt, rasch durch die Masse gemischt, in eine Schüssel gefüllt und zum Erkalten hingestellt. Unterdeß rührt man das Gelee mit dem Eiweiß 1 Stunde nach einer Richtung und füllt kurz vor dem Gebrauch den Schaum über die Creme.

Blancmanger mit Agar-Agar oder Gelatine. 1 Pint süße Sahne, 1 Pint Milch, 1 Stange Agar-Agar, oder 1½ Unze Gelatine, ¼ Pfund süße, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 1 Stück Vanille und einige Stücke Zimmt. Die Gewürze werden mit der Milch zum Ausziehen heiß gestellt, diese durch ein Sieb gegossen, mit Mandeln, Zucker, Sahne und Gelatine 10 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, pausenweise so lange gerührt, bis die Hitze größtentheils verdampft ist, in eine mit feinem Oel bestrichene Porzellanform geschüttet, völlig erkaltet, umgestürzt. Man gebe eine gekochte, kalt gewordene Weinsauce dazu, oder Sauce von frischen Johannisbeeren.

Blancmanger. 1½ Quart Milch, 2½ Unzen Stärke, 10 Eiweiß, 2½ Unzen süße und 4 Stück bittere geriebene Mandeln, 1½ Unze Zucker, Citronenschale und ganzer Zimmt. Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe, dann entfernt. Ist dies geschehen, so lasse man die Stärke, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre den steifen Eiweißschaum durch und schütte das Blancmanger in eine angefeuchtete Form. Erkaltet, stürze man dasselbe auf eine Schüssel und gebe eine beliebige Sauce dazu.

Sahneschaum. Gute Sahne vom vorhergehenden Tage ohne Zusatz von Milch, ein Stück Vanille und Zucker. Die Vanille läßt man etwa 1 Stunde in der Sahne ausziehen, giebt Zucker nach Geschmack hinzu und schlägt sie im Keller mit einem Schneebesen in gleichmäßiger Schnelligkeit. Den entstandenen Schaum legt man auf ein Haarsieb, gießt die abgelaufene Flüssigkeit wieder zur Sahne und setzt das Schlagen so lange fort, bis alles Schaum geworden ist. Dann nimmt man die Vanille heraus und giebt die geschlagene Sahne in einer kleinen Schale mit kleinem Backwerk zur Tafel.

Creme a la Sultan. 1 Pint Milch, ½ Pfund Zucker, 8 Eier, 1½ an Zucker abgeriebene Citrone und etwas ganzer Zimmt. Die Hälfte des Zuckers wird in einem halben Glas frischen Wassers auf mäßigem Feuer kastanienbraun gemacht, dann fügt man Milch und Zimmt hinzu, läßt es eine kleine Weile langsam kochen, gießt

es durch ein Sieb und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdeß reibt man eine Citrone an Zucker ab, rührt die Eidotter sowie die Milch hinzu, gießt es nochmals durch ein Sieb, stellt es in kochendes Wasser und legt einen Deckel mit wenigen glühenden Holzkohlen darauf. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zu festen Schaum, womit die übrige abgeriebene Citronenschale und der zurückbehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in der Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen, oder man bewegt eine glühend gemachte Schaufel darüber. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, in letzterem Falle läßt man den Schaum weg.

Creme von saurer Sahne mit Hausenblase. 1½ Quart dicke saure Sahne, 2 Glas Wein, 1 Stück Vanille, Zucker und 1 Unze aufgelöste Hausenblase. Die Sahne wird mit Zucker und Vanille zu steifem Schaum geschlagen, die in wenig Milch aufgelöste Hausenblase nebst dem Wein durchgerührt, in eine bestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt. Umgestürzt wird die Creme mit spanischem Wind, Macronen oder Biscuits und mit Frucht-Gelee gegeben.

Kaffee-Creme. ½ Quart dicke Sahne zu Schaum geschlagen, ½ Pfund Zucker und 1 Tasse Kaffee-Extrakt, welcher von 2½ Unzen Kaffee gemacht ist. Dies wird kurz vor dem Anrichten mit einander vermischt.

Saure Kirschen mit geschlagener Sahne. Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nöthigen Zucker nebst Zimmt darüber und legt einen Sahneschaum darauf.

Wein-Creme. 1 Flasche guter weißer Wein, ½ Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von zwei guten saftigen Citronen und 1 Eßlöffelvoll aufgelöste Kornstärke. Man schlage dies alles in einem Topfe mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen zum Kochen, schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Schalen oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist.

Citronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Creme nach vorhergehender Angabe jedoch nur mit 1 Citrone gemacht, wird mit Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Schale gefüllt; die oberste Lage muß Creme sein.

Apfelsinen-Creme. ½ Pint guter Wein, 2 Apfelsinen, 1 Citrone, ¼ Pfund Zucker, 6—8 Eier. Apfelsinen und Citronen werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen stark geschlagen bis es kocht. Die Creme wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die zum Gebrauch bestimmte Schüssel gefüllt.

Spanischer Reis. 1 Flasche Weißwein, ½ Pfund bester Reis, 11 Unzen Zucker, woran 1 Citrone abgerieben wird, Saft von 2 Citronen und ½ Pint Arrak Der Reis wird gewaschen und gut abgebrüht, mit Wasser langsam weich und dick, aber nicht breiig gekocht; die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Dann lasse man Wein, Zucker und Citronensaft heiß werden, den Reis darin durchkochen, rühre den Arrak hinzu, stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn die Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rühre man dieselbe mit einer Salatgabel durch, fülle sie in Schalen und verziere sie mit Gelee. Eine gekochte, kaltgewordene Rothweinsauce oder Fruchtsaft dazu.

Tutti frutti. Es wird ein Blanemanger gekocht von stark 1 Pint Milch, 2 Eßlöffel Zucker, ¾ Unzen Stärke, 3 Eiern, einem Stück frischer Butter von Wallnußgröße und Vanille oder Citronenschale und 4 Stück geriebenen bitteren Mandeln; dann wird eine Schüssel mit Biscuit oder Zuckerplätzchen, oder auch mit gewöhnlichen Plätzchen belegt, eingemachtes Obst oder gut gekochtes frisches Compot darüber gegeben und darauf das abgekühlte Blanemanger.

Mandel-Creme. 1½ Quart frische Milch, ½ Pfund geriebene Mandeln, gut 3 Unzen Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, Vanille oder Citronenschale. Dies alles lasse man unter starkem Rühren fast zum Kochen kommen, schütte die Creme schnell in eine Schale, rühre noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richte sie an.

Chokolade-Creme. ½ Pfund Chokolade, 1½ Quart Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille und 1 Eßlöffelvoll Stärke. Die Chokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch und Zucker 5 Minuten kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, giebt unter stetem Rühren von der Chokolade Milch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet erkaltet die Creme an.

Milch-Creme mit Arrak. 1½ Quart Milch, 10 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, ½ Pfund Zucker und Citronenschale, 1 Stück frische Butter, ½ bis 1 Tasse Arrak. Butter und Mehl läßt man heiß werden, bis letzteres kraus wird, dann, vom Feuer genommen, rührt man Milch, Eidotter, Gewürz und Zucker hinzu, schlägt es stark bis zum Kochen, schüttet es rasch in eine Schale und schlägt den Arrak hinzu.

Erdbeerschaum in Gläser zu füllen. 1½ Quart des reifsten Walderdbeeren, ¼ Quart dicke, süße Sahne, ½ Pfund Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale oder feiner Zimmt. Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

Arrakschaum. 1½ Quart dicke saure Sahne, ½—¾ Quart Arrak, nach Geschmack mit Zucker versüßt. Es wird dies zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

Creme von geschlagener Sahne (Sillebub,) in Gläser zu füllen. 1½ Quart dicke süße Sahne, ½ Pfund Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas weißer Franzwein. Dies alles mit einander vermischt, wird im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird derselbe abgenommen, in kleine Gläser gefüllt, und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist. Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandtheile mit einander vermischen.

Backwerk.

Guter Blätterteig. 1 Pfund feines trockenes Mehl, 1 Pfund gute Butter, 1½ Tasse kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei. Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinander gedrückt und in den Keller gestellt. Am anderen Tage giebt man Ei, Wasser und Rum in das Mehl, rührt es mit einem Messer durch und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrodteig. Derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden anderen Seiten, und läßt ihn im Kalten ¼ Stunde ruhen. Darauf wird derselbe ausgerollt, wozu man zum Ueber- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, derselbe nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammengeschlagen und ihm wieder zum Ruhen ¼ Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zweimal. Ehe der Teig zum vierten Mal ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege eine Schüssel darauf, um die gewünschte Größe und runde Form zu bekommen, stäube Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweise zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt ist, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, anderenfalls wird der Blätterteig nicht gerathen. Man backe ihn nicht über ½ Stunde.

Guter Teig zu Torten und Pasteten. Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man ½ Pfund gut ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein oder Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel gethan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit ½ Obertasse voll Wasser zerschlagen, nebst dem Branntwein hinein gegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Mürbeteig. Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man 11 Unzen Butter, ¼ Pfund durchgesiebten Zucker, 2 Eidotter und ½ Tasse Franzbranntwein oder Arrak. Nachdem die Butter ausgewaschen und weich gerührt ist, werden Eidotter, Zucker und Arrak hineingegeben und mit dem Mehl im Kalten zum Teig verarbeitet, den man zum bequemeren Ausrollen ein wenig ruhen läßt.

Sahneteig zu Torten und Pasteten. 1 Pfund feines trockenes Mehl, 11 Unzen ausgewaschene Butter, 1 Ei, ½ Pint dicke säuerliche Sahne, 2 Eßlöffel voll Zucker und ½ Theelöffel voll Salz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hinein gegeben und im Kalten mit einem Messer so lange Mehl nach der Mitte hingezogen und gerührt, bis der Teig mit der Hand verarbeitet werden kann. Ist derselbe fertig, so muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Sollte der Teig aber sogleich ausgerollt werden müssen, so darf man nur reichlich die Hälfte der Sahne nehmen.

Feiner Hefenteig zu Obstkuchen. 1 Pfund feines gewärmtes Mehl, ½ Pfund ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel voll Zucker, ½ Pint lauwarme Milch, knapp 2 Eßlöffel voll dicke ausgewässerte, oder 1 Unze trockne Hefe, und 1 Theelöffel voll Salz. Die Hälfte des Mehls rühre man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig zusammen, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen zugfreien Ort.

Glace oder Zuckerguß. 1¼ Pfund Zucker, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, der Saft einer saftreichen Citrone oder 1 Löffel voll Rum oder Arrak und eben so viel Wasser. Zucker und Citronensaft werden gerührt und das Eiweiß theelöffelweise allmälig hinzu gegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite hin rührt, bis er schneeweiß geworden ist. Dies wird, wenn der Kuchen auf der Schüssel erkaltet worden ist, darüber gestrichen und getrocknet, welches an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt; doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und von der Hitze keine gelben Flecke bekomme.

Marzipan. 1 Pfund frische süße Mandeln, 1 Pfund Zucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Orangenblüthenwasser. Die Mandeln werden abgebrüht und abgeschält, schadhafte Stellen davon abgeschnitten, dann gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Orangenblüthenwasser und dem Zucker in einem kupfernen Kasserölchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; trockener aber darf sie nicht werden. Dann legt man dieselbe auf ein mit Zucker bestäubtes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgesiebten Zucker zum Ueber- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nöthig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, wie nachstehend bemerkt, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt solche in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird derselbe mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verziert.

Brauttorte. 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene frische Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Theelöffel voll Muskatblüthe. Zum Bestreichen der

gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, ¼ Pfund geriebener Zucker, ¼ Pfund frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Citronen, wovon 1 Citrone abgerieben wird. Man reibe die Butter an einem warmen Orte zu Schaum, gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse ½ Stunde. Dann rühre man das Mehl hinzu, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen dunkelgelb—nicht braun. Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Citronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Citronenschale, Eidotter und den Citronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Anderen Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit Zuckerguß und verziere ihn mit Myrthen und feinen Blumenblättern.

Punschtorte. ¾ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Puder oder feingestoßene, durchgesiebte Stärke, 9 Eier, 1 Citrone, ½ Tasse voll Arrak. Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Citronenschale und Citronensaft ½ Stunde stark gerührt. Dann wird die Stärke hinzugefügt, darnach der Eiweißschaum, und nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, gebacken. Der Kuchen wird mit einem Punschguß glacirt.

Schaumtorte. Ein Sahne- oder Mürbeteig, ferner: Frucht-Gelee, 5—6 Eiweiß, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille. Das Unterblatt wird gebacken dann mit Frucht-Gelee oder Marmelade, welche auch von frischen abgezogenen Pfirsichen gemacht werden kann, bestrichen. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille unter stetem Schlagen allmälig hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

Schwäbische Torte. Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder ein Mürbeteig, ein gutes, recht steif gekochtes Compot von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aepfeln oder Pfirsichen, und zum Guß 6 Eier, ¼ Pfund feingestoßene Mandeln, 1¼ Pfund durchgesiebter Zucker, abgeriebene Schale einer Citrone oder etwas Muskatblüthe. Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Compot darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln und Citronenschale ¼ Stunde stark gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man dünne Ruthen über die Form und bedecke sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

Marktorte. Ein Blätter- oder Sahneteig, ferner: 1 Pint ganz süße Sahne oder Milch, 1¼ Pfund gestoßener Zwieback, ¼ Pfund Mark, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebene Mandeln, 4 Eier und Muskatblüthe. Die Sahne wird gekocht, mit dem Zwieback zu dickem Brei abgerührt und zum Ausdämpfen hingestellt. Unterdeß wird das Mark mit etwas kaltem Wasser im Mörser fein gestoßen, mit Zucker und Mandeln zur Masse gerührt, sowie auch 4 ganze Eier und Muskat hinzugefügt. Hiermit bedecke man den ausgerollten Teig, mache ein Gitter darüber, backe die Torte und gebe sie warm zur Tafel.

Spiegelkuchen. Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rande von Mürbeteig, mache ein Weingelee von ½ Flasche Wein, gieße es noch heiß auf den Kuchen und stelle ihn zum Kaltwerden hin.

Blätterteig mit Citronen-Creme. Ein Blätterteig von ¾ Pfund Mehl; zur Creme: ½ Pfund Zucker, 4 Citronen, Wein, 10 frische Eidotter, 5 Eiweiß, ½ Eßlöffel voll Stärke. Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, giebt in ein gleiches den Saft von den Citronen nebst so vielem Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, abgeriebener Schale von 2 Citronen, Eiweiß und der aufgelösten Stärke unter einander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; wenn es ganz steif geworden, schnell vom Feuer genommen und noch so

lange geschlagen, bis es nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit kleinen Baisers.

Torte d'amour. Man macht von ½ Pfund feinstem Mehl einen Mürbe- oder Sahneteig, formt daraus 3 große Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimmt darüber und backt sie gehörig gelb. Erkaltet bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dick gekochten Wein-Creme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee, legt dann alle 3 aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand rings umher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa von Chokolade oder Zucker mit Citronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Succade.

Hamburger Kuchen. 2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Korinthen, ½ Pfund Butter, 9 Eier, 5 Unzen Zucker, gut 2 Unzen kleingeschnittener Citronat, abgeriebene Schale einer Citrone und gut 2 Unzen in Milch aufgelöste Hefe. Die Butter reibt man schäumig, rührt abwechselnd Zucker und Eier hinzu, dann nach und nach das Uebrige, giebt die Masse in eine gut ausgestrichene Springform, bestreut den Kuchen mit einem Gemengsel von gehackten Mandeln, Zucker und Zimmt, und läßt ihn, wenn er aufgegangen ist, bei starker Mittelhitze dunkelgelb backen.

Biscuit. ½ Pfund Kornstärke, 1 Pfund Zucker, 10 ganz frische Eiweiß, 20 Eidotter, Saft und Schale einer guten Citrone, 1 Dram pulverisirtes Hirschhornsalz. Stärke und Zucker werden ½—1 Stunde vor dem Anrühren zum völligen Trocknen und Warmwerden in den Backofen gestellt. Man schlägt zuerst das Eiweiß zu so festem Schaum, daß er sich schneiden läßt, doch darf er alsdann nicht länger gepeitscht werden, weil er sonst körnig wird. Darnach schlägt man mit dem Schaumbesen Eidotter, Saft und Citronenzucker hinein, sowie auch nach und nach den Zucker, und schlägt fortwährend recht stark, und zwar wenigstens ½ Stunde lang. Dann wird die Masse auf stark kochendes Wasser oder auf einige Kohlen gesetzt, während ununterbrochen so lange geschlagen werden muß, bis sie milchwarm geworden ist, wo dann erst der Puder hineingestreut und so schnell als möglich in die Masse geschlagen, das Hirschhornsalz darüber gestreut und gleichfalls rasch durchgemischt wird. Ist dies geschehen, so darf die Masse keine Minute stehen, sondern muß sogleich in einer gut ausgestrichenen und bestreuten Form in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Der Biscuit wird wie Sandkuchen stark 1 Stunde gebacken. Um das zu frühe Gelbwerden desselben zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht erfolgt, bedecke man ihn in der ersten halben Stunde mit einem Bogen Papier derartig, daß solches beim Aufgehen des Kuchens denselben nicht berührt.

Biscuit. 15 frische Eier, 1 Citrone, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund Kornstärke, 1 Theelöffel Backpulver. Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone leicht unter einander und läßt dies langsam in den Schaum fließen, indem man denselben mit einem Schaumbesen fortwährend stark schlägt. Dann streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner den Puder und schlägt nun nicht länger, als bis sich dieser mit der Masse vereinigt hat.

Chocoladenkuchen. 14 Eier, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund frische geriebene Mandeln, ½ Unze auf einem Reibeisen fein geriebene und durchgesiebte süße Vanille-Chokolade, ½ Unze feiner Zimmt, etwas pulverisirtes Hirschhornsalz. 12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Chocolade mittelst eines Schaumbesens ¼ Stunde stark geschlagen, oder ½ Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durchgemischt, Hirschhornsalz schnell durchgerührt und 1 Stunde gebacken.

Karmeliterkuchen. 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, ¾ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel voll Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Unze Zimmt, 1 Muskatnuß. Eier und Eidotter werden schäumig geschlagen, die übrigen Bestandtheile nach einander hinzugefügt. Dann wird die Masse ½ Stunde stark und gleichmäßig gerührt, ½ Pfund feines Mehl darunter gemischt und gebacken.

Macronenkuchen. 1 Pfund geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, Saft und Schale von 1 Citrone, etwas Zimmt und der steife Schaum von 7 Eiern. Mandeln und Zucker werden auf dem Feuer erwärmt, dann abgenommen, mit dem Gewürz tüchtig durchgerieben und mit dem Eiweißschaum vermischt. Diese Macronenmasse wird auf eine Unterlage von Mürbeteig gestrichen und der Kuchen bei einer Mittelhitze während 1¼ Stunde dunkelgelb gebacken.

Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt. Blätterteig von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund frischen geriebenen Mandeln, ½ Pfund Zucker, 1 Ei, der abgeriebenen Schale von 1 Citrone, ½ Unze Zimmt. Hiervon wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen so viel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen zwei Finger breit kürzer als den andern, bestreicht dieselben mit Ei, wälzt sie in grobgesiebten Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf eine Platte und backt sie schnell gelb. Nachher werden sie aufeinander gelegt.

Mandeltorte mit Weißbrod. 11 Unzen Zucker, 10 Unzen frische süße und 1 Unze bittere geriebene Mandeln, 12—14 Eier, 7 Unzen 2 Tage altes feingeriebenes und durchgesiebtes Weißbrod, 1 Citrone. Man rührt den Zucker, auf welchem die Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und den Eidottern ¼ Stunde, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder 1¼ Stunde. Wenn dies geschehen ist, mischt man das Weißbrod schnell durch die Masse und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße.

Apfelsinentorte. Hierzu eine Mandeltorte-Masse von 6½ Unzen geriebenen Mandeln, ½ Pfund Zucker, 12 Eiern (das Weiße zu Schaum geschlagen), 2½ Unzen Mehl und 2 Eßlöffel voll Arrak. Davon backt man 2 Böden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, ½ Pfund geriebenem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den anderen darauf und glacirt den Kuchen mit Folgendem: der Saft von zwei Apfelsinen wird mit 1¼ Pfund feinem durchgesiebten Zucker und 1 Eßlöffel voll Wasser gerührt und auf den kalten Kuchen gestrichen.

Brodtorte. 9 Unzen süße, 1 Unze bittere geriebene Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 16 Eier, 1 Citrone, 2½ Unzen Citronat, 1¼ Unze feiner Zimmt, ½ Unze Nelken, 1 Dram Muskatblüthe, 1¼ Pfund getrocknetes, gestoßenes und fein durchgesiebtes Schwarzbrod, welches mit 1 Glas Rothwein angefeuchtet wird. Man reibe die süßen Mandeln mit der Schale, die bitteren ohne Schale, rühre Zucker, Eidotter, Schale und Saft der Citrone, gebe die Mandeln hinzu und rühre solches ½ Stunde. Dann füge man die Gewürze, auch das Schwarzbrod zur Masse und vermische diese mit dem festen Schaum von 12 Eiern.

Brodtorte mit Chocolade. 12 Eier, ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, 2 Unzen süße Chocolade, ½ Unze Zimmt, abgeriebene Schale einer Citrone oder ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille und 9 Unzen altes, geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod. Die Eidotter werden mit Zucker, Chocolade und Gewürzen ½ Stunde stark gerührt, dann wird das Schwarzbrod hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Eiweißschaum vermischt und gebacken.

Sandkuchen. 1 Pfund gute frische Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund feinstes Weizenmehl und ½ Pfund Puder oder Kornstärke, je nach der Größe 10—12 frische Eier, Saft und fein abgeriebene Schale von 1 guten Citrone und 2 Eßlöffel voll Arrak. Alles dieses muß, mit Ausnahme der Eier, einige Stunden vor dem Anrühren an einem warmen Orte stehen. Die Butter wird abgeklärt, zu Schaum gerieben, und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, und Citronenschale tüchtig gerührt. Dann giebt man unter stetem Rühren ein Eidotter nach dem anderen hinzu, sowie auch die abgeriebene Citronenschale, und rührt löffelweise das Mehl in die Masse. Nachdem solches im Ganzen ½ Stunde gerührt worden ist, wird die Essenz mit dem Citronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen. Ohne die Masse eine Minute hinzustellen, setze man sie sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie bei 1½ Stunde backen. Während dieser Zeit

darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann Anfangs etwas stärker, als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer darunter ganz entfernt werden.

Gefüllte Sandtorte. Blätterteig von ½ Pfund Mehl, ferner: 7 Unzen Zucker, 7 Unzen Butter, 4½ Unzen Kornstärke, 12 Eier und zum Füllen Pfirsichmarmelade. Die Butter wird schäumig gerieben und mit dem Eigelb und Zucker 1¼ Stunde stark gerührt, wo man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst Stärke leicht durchmischt. Hiermit wird der ausgerollte und mit Pfirsichmarmelade bestrichene Blätterteig bedeckt und 1½ Stunde bei Mittelhitze gebacken.

Elberfelder Krengel. 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker, 5 Eier, ¼ Unze guter gestoßener Zimmt, 1 Pint Milch, ¾ Pfund Korinthen oder 2 Tassen Gelee und gut 2 Unzen frische Hefe. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann 1¼ Pfund Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter giebt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker, nebst Zimmt und Korinthen übergestreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und so zu einem offenen Kranze (halbmondförmig) geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und ¾ Stunde gebacken.

Rodonkuchen. 1 Pfund Mehl, ½ Pfund abgeklärte Butter, 1¼ Pfund Sultanrosinen oder Korinthen, gut gewaschen, gut 3 Unzen Zucker, 5 frische Eier, 1½ Pint erwärmte Milch, Muskatblüthe, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, Salz und 1 Unze frische Hefe.

Wickelkuchen. Zum Teig 1½ Pfund feines Mehl, ¾ Pfund ausgewaschene Butter, 3 bis 5 Unzen Zucker, 2 Eier, 1½ Eßlöffel Hefe, knapp ½ Pint lauwarme Milch, Salz; auf den Teig: 1½ Pfund Korinthen, 1¼ Pfund Zucker, 1 Unze kleingeschnittene Succade und 1¼ Unze Zimmt. Nachdem alle benannten Theile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst ist, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch unter einander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn zu einem langen 5 Zoll breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Succade und Zimmt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backe ihn 1 bis 1½ Stunde.

Marschallstörtchen. Blätterteig, 2 Eiweiß, 1¼ Pfund Zucker, 3 Unzen geriebene Mandeln. Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Böden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Theelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden gelb gebacken und frisch gegessen.

Converts mit Obst. Ein Blätter- oder Mürbeteig, Hagebutten oder Kirschen. Hierzu wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit einem Tortenrädchen in viereckige, 6 Zoll große Stücke geschnitten, diese inwendig in viereckiger Form ganz dünn mit Obst bestrichen, alle 4 Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angedrückt und mit verdünntem Eigelb, welches mit Zucker vermischt ist, bestrichen, doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie und legt eine eingemachte Hagebutte oder Kirsche als Siegel oben darauf.

Schweizer gefüllte Kröpfli. Zum Teig: 1½ Pfund Mehl, 3 Unzen Butter, 1½ Unze Zucker, 3 Eßlöffel französischer Branntwein, 1 Eßlöffel voll Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee. Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Böden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

Chocoladeplätzchen. 3/5 Pfund feingeriebene Chocolade, 3/5 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 2/5 Pfund gestoßene oder geriebene Mandeln (einige bittere darunter) und 6 Eiweiß. Zucker und Eiweiß werden eine Weile gerührt, Chocolade und Mandeln nach und nach hinzugegeben und die Masse in Häufchen auf einer mit Wachs bestrichenen Platte gebacken.

Syrupplätzchen. 2 Pfund Syrup, 3 Pfund Mehl, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Obertasse voll geschmolzene Butter, ¼ Unze gereinigte Pottasche, die in einer Untertasse voll Rosenwasser aufgelöst ist, ¼ Unze gestoßene Nelken, ditto Zimmt und Kardamom, für 10 Cents Succade.

Thee- oder Zimmt-Bretzeln. ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, ¼ Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, ½ Pfund guter Zimmt, 1 Dram pulverisirtes Hirschhornsalz. Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit dem Hirschhornsalz, dem Zimmt und Mehl zum Teig gemacht, Bretzeln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

Mandelschnitten. Ausgewaschene Butter, Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgesiebtes Mehl, von jedem Theile ½ Pfund, 2 Eier, abgeriebene Schale von ½ Citrone. Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem Uebrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Ueberstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig ½ Finger dick aus, schneidet längliche viereckige Schnittchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Wiener Eisbogen. ½ Pfund Zucker, ½ Pfund feines Mehl, 5 frische Eier, 1 Citrone, 1 kleiner Theelöffel voll gestoßene Muskatblüthe und 2½ Unzen Mandeln. Eier, Zucker, Muskatblüthe, Saft und abgeriebene Schale der Citrone werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgesiebte Mehl unter die Masse gezogen, stark einen Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit einem Gemisch von feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut und langsam gelb gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird derselbe sofort in 3 Finger breite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet, und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

Citronenbrod. Zum Teig nimmt man ½ Pfund feines Mehl, 7 Unzen Zucker, 2 große Eier, Schale und Saft einer Citrone. Nachdem dies alles zum Teig gemacht, wird derselbe ausgerollt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, in kleine Stückchen von der Größe von ½ Kartenblatt geschnitten, gelb gebacken und noch heiß über ein Rollholz gebogen.

Süße Macronen. Man nimmt 1½ Pfund geriebener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Citrone. Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Citronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel auf eine heißgemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Macronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indeß beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreiche man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

Baisers mit Gelee gefüllt. Man nimmt 6 Eiweiß, 6 Eßlöffel voll ganz fein durchgesiebter Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale. Erstere werden zu steifem Schaum geschlagen, Zucker und Citronenschale leicht darunter gerührt, doch muß man es gehörig verbinden. Dann nimmt man statt einer Platte ein Brett, damit die Baisers nicht von unten backen, belegt dies mit Papier, setzt die Baisers in Form eines halben, der Länge nach durchschnittenen Eies darauf, besiebt sie mit Zucker und backt sie in einem schwach geheizten Ofen. Sobald sie eine röthlich gelbe Färbung erhalten haben, nimmt man sie heraus, legt 2 und 2 gegen einander, indem man die Mitte mit etwas Frucht-Gelee füllt.

Pomeranzennüsse. Man nimmt ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Zucker, 3 Eier, 1½ Unze Pomeranzenschale, 1½ Unze Citronat, in kleine Würfel geschnitten. Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker 1/4 Stunde, giebt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie

auf eine bestrichene Platte und backt sie bei mäßiger Hitze gelb. Durch einen Zusatz von einer Messerspitze pulverisirtem Hirschhornsalz wird die Masse lockerer und sehr vermehrt.

Baseler Leckerlein. 1 Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feinstes Mehl, gut 2 Unzen Citronat und die Schale von 1 Citrone, klein geschnitten, ½ Muskatnuß, etwas Nelken und ½ Weinglas Arrak oder Rum. Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das Uebrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt, ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite und fingerlange Stücke.

Weiße Lebkuchen. 2 Pfund Mehl, 1 Pfund guter, weißer Honig, 4 Pfund Zucker, ½ Pfund geschnittene Mandeln, welche man im Ofen etwas röstet, kleingeschnittene Citronen- oder Apfelsinenschale, ½ Unze Nelken, 1 Dram Kardamomen, 1 Unze gereinigte und aufgelöste Pottasche.

Gute Braun oder Lebkuchen. 2 Pfund 5 Unzen feines Mehl, 2 Pfund Zuckersyrup, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund ausgewaschene Butter, ½ Pfund grobgestoßene Mandeln, die Schale von 1 Citrone, ½ Unze Zimmt, ½ Unze Nelken, 1 Dram Kardamomen, 1 Unze gereinigte in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Den Syrup läßt man auf dem Feuer dünn werden, thut dann Butter, Mandeln und Gewürz hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl dazu, und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie wenigstens 8 Tage an einem warmen Orte steht. Man bringe sie einen halben Finger dick auf eine heißgemachte, mit weißem Wachs bestrichene und wieder abgewischte Platte, und setze sie in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald sie inwendig trocken geworden, gar, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblattes geschnitten. Will man sie glaciren, so schlägt man Eiweiß etwas schäumig, rührt es mit Zucker zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit den Kuchen

ganz dünn und läßt es trocknen. Auch kann man auf der Platte, ehe dieselben in den Ofen kommen, in dieser Form halbe Mandeln darauf drücken.

Kleine Sandtorten. Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse ⅔ hoch gefüllt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellan erhält sich dies Backwerk lange frisch.

Kleine Biscuittorten. Man füllt kleine ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biscuitmasse, und backt sie bei starker Mittelhitze gelb.

Sahnekringel. 1 Pfund recht trockenes Mehl, ¾ Pfund ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffelvoll dicke, saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimmt. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermengt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von demselben Stückchen abgebrochen, diese mit der Hand 6 Zoll lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Kringel mit etwas zurückgelassener geschmozener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

Theekränze. 1 Pfund feines Mehl, 3½ Unzen Butter, 1 Eßlöffel dicke Sahne, 2½ Unzen Zucker, 4 ganze Eier, ½ Unze gestoßener Zimmt und 1 Eßlöffelvoll Orangenblüthenwasser. Dies alles verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohhalm breit aus, steche mit einem weiten Bierglase Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem Liqueurgläschen zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas Wasser hinzu, hebe den Kessel vom Feuer, lasse die Kränze so lange darin, bis sie schwimmen, und lege sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

Eierkränze. Zum Teig 1 Pfund feines Mehl, eben so viel Butter, 1¼ Pfund Zucker, die Dotter von 6 recht hartgekochten Eiern, ½ Tasse Arrak oder Rum; auf die Kränze 1¼ Pfund Zucker mit etwas Zimmt vermischt. Die Eidotter werden fein gerieben, mit den übrigen Theilen zu Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimmt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

Windbeutel. 1 Pfund Wasser, ganz fein durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund Butter, 8 frische Eier. Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüthe oder abgeriebener Citronenschale zu einer Masse, wobei jedesmal 1 Ei verrührt sein muß. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Wallnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Englischer Schnitt. 3½ Unzen feines Mehl, 6 Eier, 1 Pint Wasser, 1 Pint Milch, mit 1 Tasse dicker, *saurer* Sahne vermischt, Muskatblüthe und etwas Salz. Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, in halb Butter halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut.

Zubereitung der Getränke.

Da das Wasser im natürlichen Zustande, wie auch zur Bereitung verschiedener Getränke für den Wohlgeschmack und für die Gesundheit von großer Bedeutung ist, so ist es wohl am Platze Einiges über die guten und bösen Eigenschaften desselben zu bemerken. Für gutes Trinkwasser sollte an jedem Orte gesorgt werden; ein solches ist crystallhell, ohne die geringste Spur von Färbung, perlt beim Stehen an der Luft und hat im Sommer wie im Winter fast die gleiche Temperatur; es hat keinen Salz-, Metall- oder Modergeschmack. Gar zu hartes Wasser, d. h. Wasser mit großem Kalkgehalt, ist der Gesundheit nicht so zuträglich, als Regenwasser; zum Kochen und Waschen kann es durch einen Zusatz von etwas Soda (1 Messerspitze auf 1 Quart Wasser) sehr verbessert werden. Quellwasser eignet sich am besten zum Trinken; Flußwasser schmeckt meistens, auch wenn es rein ist, so fade, daß es kaum zum Trinken zu gebrauchen ist. Ein wichtiger Bestandtheil des Wassers ist die Kohlensäure; aber nur das frisch aus dem Brunnen geholte Wasser hat seinen Gehalt an Kohlensäure ganz, und der wohlthätige Einfluß auf die Gesundheit und den Geschmack hat auf den Gedanken geführt, dem Wasser auf künstliche Weise mehr Kohlensäure zuzuführen: Sodawasser zu bereiten.

Meerwasser ist bekanntlich nicht trinkbar; es hat einen zu großen Gehalt an Salzen (Kochsalz, Glaubersalz und Bittersalz). Leute, welche davon trinken, bekommen Magen- und Darmkatarrh. Erst wenn ihm durch die Destillation der Salzgehalt größtentheils entzogen wurde, eignet es sich als Trinkwasser. Auch das Eis vom Meerwasser enthält keine Salze mehr.

Milch schmeckt so frisch, wie möglich, am besten, ob man sie nun ohne weiteren Zusatz trinkt, oder zu Kaffee, Thee, u. a. m. gießt. An folgenden Merkmalen erkennt man gute Milch, da nicht Jeder im Besitze eines Milchmessers ist: Behält ein Milchtropfen auf dem Fingernagel die halbkugelige Form, so ist die Milch nicht mit Wasser vermischt, wässerige Milch zerfließt. Ein Tropfen guter Milch sinkt im Wasser unter, da gute Milch schwerer ist, als Wasser. Zwischen den Fingern gerieben, spürt man, ob die Milch fett ist oder nicht. Gute Milch ist dickweiß, nicht bläulich. Beim Kochen guter Milch bildet sich eine Haut auf der Oberfläche. Da die Milch im Sommer, besonders bei Gewitterluft sehr schnell sauer wird, so hat man dafür Sorge zu tragen, daß dieselbe im Keller oder im Eiskasten aufbewahrt werde. Wer Beides entbehrt, der setze die Milch in einem zugedeckten Geschirr in ein Gefäß mit Wasser. Rohe Milch ist der gekochten zu Kaffee und Thee vorzuziehen. Buttermilch ist ein sehr erfrischendes Getränk, auch mit Zucker versüßt, oder mit süßer Milch vermischt, angenehm. Saure Sahne schäumig geschlagen, mit Zucker und einigen Tropfen Essig vermischt, und mit süßer Milch verdünnt, schmeckt ausgezeichnet.

Zubereitung des Kaffees.

Den feinsten Geschmack haben die Javabohnen, doch ist auch eine Vermischung von Java- und Portoricokaffee zu empfehlen. Weniger angenehm, aber bedeutend billiger ist der Rio- und Santoskaffee; eine aufmerksame Zubereitung kann indeß auch diesen letzteren Sorten einen weniger unangenehmen Geschmack geben. Das Brennen des Kaffees geschieht entweder in einem verschlossenen Kaffeebrenner oder

in einer flachen eisernen Pfanne. Die Bohnen werden gut ausgesucht, jede schlechte Bohne, jedes Steinchen entfernt, gefärbte in Wasser abgewaschen und mit einem warmem Tuche abgetrocknet, dann langsam unter beständigem Umrühren geröstet, bis sie hellbraun sind und sich leicht durchbeißen lassen. Gegen das Ende des Brennens schüttet man auf die Bohnen feinen Zucker, (½ Unze auf 1 Pfund Bohnen) und rührt nochmals gründlich um. Der Zucker schmilzt und überzieht die Bohnen, so daß die aromatischen Stoffe nicht mehr entweichen können. Dann wird der fertig gebrannte Kaffee zum raschen Abkühlen auf einer Platte ausgebreitet und dann in einer wohlzuverschließenden Büchse an einem trocknen Orte aufbewahrt. Die fernere Bereitung zu einem schmackhaften Getränk ist eine sehr verschiedene; die von Liebig empfohlene, vielfach erprobte Methode, soll allen anderen vorzuziehen sein. Sie ist die folgende: Die Bohnen werden jedes Mal frisch gemahlen, zu einem gröblichen Pulver. Auf 2 Tassen Wasser rechnet man ½ Unze Bohnen. ¾ von dem Pulver giebt man in das kalte Wasser, bringt es zum Kochen und läßt es 10 Minuten kochen. Dann giebt man den übrigen Kaffee hinzu, nimmt das Kochgeschirr aber gleich vom Feuer und läßt es 5 Minuten lang ruhig stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat; Der fertige Kaffee muß eine hellbraune Farbe haben.

Auf andere Weise. Von vielen erfahrenen Hausfrauen wird die Bereitung eines Kaffeeextracts jeder anderen vorgezogen; aus welchem man ganz nach Wunsch durch Hinzugießen von heißem Wasser nach Bedürfniß und Gewohnheit ein schwächeres oder stärkeres Getränk herstellen kann. Den Kaffeeextract bereitet man, indem man den gemahlenen Kaffee auf das Filtrirsieb giebt, 1 Messerspitze voll kohlensaures Natron hinzu thut, die größere Siebplatte darauf deckt, nachdem man das Kaffeepulver gleichmäßig über das Sieb gebreitet und fest gedrückt hat, und dann in kleinen Quantitäten kochendes Wasser darauf gießt, um den Satz zu durchfeuchten. Das Aufgießen wiederholt man in etwas größeren Portionen, deckt aber jedes Mal den Deckel auf den Filtrirtrichter, bis man im Kaffeetopfe eine stark duftende, ölig erscheinende, dunkelfarbige Flüssigkeit hat. Darauf setzt man den Filtrirtrichter ab, und verdünnt den Extract mit heißem—nicht kochendem Wasser zum gewöhnlichen Flüssigkeitsgrade eines guten Getränks. Der Kaffeetopf muß während des Aufgießens auf der heißen Heerdplatte oder Spirituslampe stehen, auch vorher erwärmt sein.

Eine dritte Weise. Man rechne zu einem starken Kaffee a Person ½ Unze, bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hinein giebt. Dann gieße man die nöthige Quantität stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Zugleich sorge man auch für gute Milch—schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend rohe Sahne erwünscht; hat man diese indeß nicht und mag nicht gerne fette gekochte Milch nehmen, da Manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen. Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre 1 ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmälig dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Feigenkaffee. Man nehme 3 Theile gemahlene Kaffeebohnen und 1 Theil Feigenkaffee oder mehr, was den Kaffee nur verbessert. Der aus dieser Mischung bereitete Kaffee—der weltberühmte Wiener-Kaffee—zeichnet sich durch vortreffliches Aroma, feinen Geschmack und schöne Farbe aus. Er bildet ein gesundes, nahrhaftes Getränk, ohne die gesundheitswidrigen Eigenschaften des Bohnenkaffees. Bei der Bereitung gebe man den gemahlenen Bohnenkaffee stets zuerst in das Filtrirsieb und den Feigenkaffee oben auf. Man kann auch den Feigenkaffee in Wasser aufkochen und dann aufgießen. Feigenkaffee kann Jeder selbst bereiten wie folgt: Fei-

gen werden in einer Pfanne in einem heißen Brat- oder Backofen geröstet; dann läßt man sie erkalten und mahlt sie, wenn sie hart sind, in der Kaffeemühle.

Andere Berechnung. Man nimmt außer dem gewöhnlichen Quantum Kaffee, Feigenkaffee im Verhältniß von 1 Theelöffel voll zu je 6 Tassen zu machenden Kaffees.

Verschiedene Kaffee-Surrogate sind schon in dem Abschnitt: Hauswirthschaft, Seite 136 und 137 mitgetheilt; es mögen hier noch einige folgen.

Die Körner der Hagebutten, die beim Einmachen und Trocknen derselben abfallen, werden braun gebrannt, gemahlen und eine Kleinigkeit davon dem Kaffee zugesetzt. Es bedarf vorher nicht des Entfernens der wolligen Theile, mit welchen die Körner umgeben sind, da diese während des Brennens zerfallen.

Die Cichorie wird aus der Wurzel der Wegwarte bereitet, und wie Runkelrübe (siehe Hauswirthschaft) als Kaffeesurrogat behandelt. Sie muß an einem nicht zu trocknen Orte aufbewahrt werden, damit sie teigig bleibe. Ein kleiner Zusatz davon zum Kaffee giebt demselben eine hübsche Farbe.

Erdmandelkaffee wird aus den eßbaren Wurzelknollen der Erdmandel bereitet.

Der Samen der Spargelpflanzen wird zum Kaffeesurrogate verarbeitet. Alle diese dienen zur Ersparniß und sind für Manche von angenehmem Geschmack. Nicht genug aber sollte man sich in Acht nehmen bei dem Gebrauch des Kaffeeextracts, der hier in Amerika unter dem Namen "Essence of Coffee" verkauft wird. Derselbe besteht häufig aus einer Mischung von schlechtestem Syrup, mit schlechtem Erbsenmehl, in kupfernem Kessel eingekocht kann sogar noch Grünspan dabei sein. Man benutze lieber ein selbst fabrizirtes Surrogat. Auch vor dem Einkaufen von gemahlenem Kaffee möchten wir warnen. Zu dem gemahlen zu verkaufenden Kaffee nehmen die Händler selten eine gute Sorte; oft auch ist er durch Erbsen-, Bohnen-, Hafer- oder Gerstenmehl verfälscht, was man an einem schlammigen Niederschlag erkennt, wenn man das Gemisch in Wasser auflöst.

Zubereitung des Thees.

Der schwarze Thee (Pecco, Souchon, Congo und Bohea) ist vom feinsten, angenehmsten Geschmack; der grüne Thee (Heyson, Perl-, Kaiserthee) hat manchmal einen sehr herben Geschmack. Aller Thee muß sehr sorgfältig in dicht verschlossenen Büchsen aufbewahrt und nicht mit den Fingern berührt werden. Bei der Zubereitung rechnet man auf eine Tasse 2 Gram (31½ Gram gleich 1 Unze) oder mehr oder weniger je nach Geschmack. Den Thee giebt man in eine irdene Theekanne, welche einen gut schließenden Deckel hat, übergießt ihn mit einigen Eßlöffeln voll Wasser und schüttet dasselbe alsbald wieder weg. Damit entfernt man gewisse Unreinigkeiten des Thees. Dieses Waschen hat namentlich der stark dunkle Thee nöthig, der Pecco weniger. Wenn dann inzwischen das Wasser kochend geworden, sowird zuerst ein Eßlöffel voll zugegossen; d. h. man läßt den Thee „anziehen", worauf sich die Blättchen aufrollen. Bald darauf gießt man die ganze Portion kochendes Wasser zu. Nicht mehr und nicht weniger als 5 Minuten darf der Aufguß stehen. Steht er länger, dann wird der Thee herb; steht er nicht so lang, dann ist er kraftlos. Wenn man weiches Wasser zum Thee haben kann, so nehme man nur solches, oder zu hartem Wasser etwas gereinigte Soda. Daß man den Deckel der Theekanne nicht unnöthig öffnen darf, weil sonst das Aroma verfliegt, braucht wohl nicht besonders erwähnt zu werden. Manche setzen dem Thee Vanille oder Zimmt zu, um das Aroma zu verbessern. Dies wird stärker dadurch aber nicht besser, denn das Theearoma ist das feinste das existirt, kann also nicht „verbessert" werden. Als Surrogat für den theuren chinesischen Thee nimmt man auf dem Lande häufig junge getrocknete Erdbeerblätter mit den Blättern der Krausemünze vermischt.

Zubereitung der Chocolade.

Gute Chocolade ist daran zu erkennen, daß sie sich im Wasser ganz auflöst, keinen Bodensatz zurückläßt. Man rechnet gewöhnlich von guter süßer Chocolade ½

Unze zu 1 Tasse. Von bitterer Chocolade reicht weniger hin. Man setze die Chocolade mit Wasser kaum bedeckt auf's Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Dritttheil Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann gebe man den nöthigen Zucker hinzu und lasse es etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen; oder man nehme nur Wasser, und rühre sie mit Eiern ab. Einige Körnchen Salz erhöhen den Wohlgeschmack.

Cacao. Zu 2 Tassenvoll Wasser rechnet man 5 Theelöffelvoll entölten Cacao, den man in das kochende Wasser schüttet und ½ Stunde langsam kochen läßt. Er wird mit Milch und Zucker versüßt; kann aber auch mit Milch anstatt mit Wasser bereitet werden.

Mandelade. ½ Pfund Mandeln reibt man mit einem Tuche ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt die Mandeln nach dem Rösten wieder ab, stößt sie im Mörser fein, macht 2 Pint Milch mit einem kleinen Stückchen Zucker und einem Stückchen ganzem Zimmt siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eidotter stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eier, quirlt es stark und füllt es in die Kanne.

Mandelmilch. ½ Pfund abgezogene Mandeln werden mit etwas frischem Wasser fein gestoßen, dann mit 2 Quart Wasser verrührt, mit 8 Unzen Zucker versüßt und mehrere Male durch eine Serviette gepreßt.

Mandel-Orgeade. Auf dem Reibstein reibt man in ½ Pint Wasser 10 Unzen geschälte Mandeln, setzt die abgeriebenen Mandeln mit 1 Pfund Zucker über das Feuer, rührt die Masse langsam und kocht sie 4 Minuten. Erkaltet wird sie in eine Porzellanbüchse gethan. Will man Mandelmilch haben, so giebt ein voller Eßlöffel Orgeade, mit frischem Wasser verdünnt, 1 Pint Mandelmilch.

Reis-Content. Zu 3 Pint Milch werden 2 Unzen Reis ein wenig zerstoßen und mit der Milch, einem Stück Zucker, einigen Stückchen ganzem Zimmt, 6 zerschnittenen Nelken und der grobgeschnittenen Schale von ½ Citrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man es durch ein Haarsieb laufen, verrührt 6 Eidotter mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgeseihete Reismilch daran, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigen Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, quirlt es stark, füllt es in die Kanne und giebt es zu Tische.

Punsch. Auf 1 Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Citronen ohne Kerne und 2 Pfund Zucker. Der Zucker und Citronensaft wird in eine Terrine gethan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Citronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starkem Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränke etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann, wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert. Auch ohne Champagner giebt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

Holländischer Punsch. 1 Theil durchgesiebter Citronensaft, 2 Theile geriebener Zucker, 4 Theile feiner Arrak in einem Glase gemessen. Dies wird in einem kleinen Geschirrchen zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit 8 Theilen kochendem Wasser durchgerührt.

Weinpunsch. 6 Flaschen Rheinwein und ½—¾ Flasche Arrak (noch besser echter alter Jamaika-Rum) werden mit Zucker, ½ Pfund per Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

Weinpunsch. 1 Flasche Bordeaux, 1½ Pfund Zucker, 2 Flaschen Wasser, ½ Flasche feiner Arrak, Saft von 1 Citrone. Wein und Zucker läßt man siedend heiß werden, aber nicht kochen, giebt das kochende Wasser hinzu und zuletzt Arrak und den Saft einer Citrone.

Weinpunsch. 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Thee, der von ½ Unze gemacht worden ist, und 1½ Pfund Zucker, nebst der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone und fügt zuletzt nach ½ Pint Arrak hinzu.

Erdbeerpunsch. Man nehme auf 1 Flasche guten Rum 2 Pfund Erdbeeren, quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu einem Brei, thue die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2 bis 3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehreremal umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei giebt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und seiht die Flüssigkeit mit Hülfe des Durchreibens aus. Den zurückbleibenden Brei lasse man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch laufen und suche selbst durch Zusammendrücken alle noch darin befindliche Flüssigkeit zu gewinnen. Man fülle dann den also gewonnenen Erdbeerrum in Flaschen, die man, gut verkorkt, liegend bis zum nächsten Sommer aufbewahren kann. Zum Punsch nehme man auf eine Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Citronen ohne Kerne, nach Geschmack 1 bis 1½ Pfund Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle gethan, der Citronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und Abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Der Punsch kann auch, auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden, und gewinnt zuweilen noch an Geschmack. Bei längerer Aufbewahrung des Erdbeerrums gestaltet sich solcher in der Flasche theilweise zu einem Gelee, das nur durch Schütteln herauszubringen ist, sich aber sogleich bei dem Vermischen mit dem Wasser auflöst. Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden, indem man auf diese Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Citronensaft nach Bedürfniß hinzufügt. Auch dieser Punsch soll an Wohlgeschmack gewinnen, nachdem er den Tag über gestanden hat.

Mellenburger Punsch. 1 Flasche guter Thee, 4 Flaschen Rothwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche Cognac, ½ Flasche Madeira und 2 Pfund Zucker mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen.

Eierpunsch. 1½ Flasche Weißwein, 1 Pint kochendes Wasser, ½ Pfund Zucker, mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen, Thee, Muskatnuß, Nelken, 8 frische Eier.—Nachdem man die Gewürze in dem kochenden Wasser hat ausziehen lassen, nimmt man sie heraus, gießt alles Uebrige hinzu und schlägt es mit einem Schaumbesen über raschem Feuer recht stark, bis der Schaum sich hebt, doch darf es nicht kochen. Wenn der Topf vom Feuer genommen ist, wird noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt

Glühwein. Zu 4 Flaschen Rothwein 1 Pfund Zucker und 1 Unze in Stücke gebrochenen feinen Zimmt werden ein gutes Verhältniß sein, andernfalls kann nach dem Erhitzen noch Zucker hinzugefügt werden. Man stelle es zusammen in einem irdenen Topf zugedeckt auf's Feuer, und gebe es, bis zum Kochen erhitzt, in eine Bowle.

Heißer Eierwein (Dreifuß). Zu jedem ½ Pint Weißwein 1 frisches Ei und 1½ Unze Zucker. Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vor dem Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

Kalter Eierwein. Man nimmt zu ½ Pint Weißwein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und giebt dann den Wein nach und nach dazu.

Punsch-Extrakt. 1½ Pfund feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Citronen, 1 Flasche feiner Arrak. Den Zucker lasse man mit 1½ Tasse Wasser klar kochen, gebe den Citronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Theil dieses Extraktes 2 Theile kochendes Wasser.

Feiner Bischof. Zu 1 Flasche Rothwein die möglichst fein abgeschälte Schale von 1 kleinen grünen Pomeranze und 3 Unzen Zucker. Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden.

Guter Bischof-Extrakt. 12 Stück frische grüne Pomeranzen, 1 Pint völlig entfuselter Spiritus. Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein als möglich abgeschält, die grünen Schalen alsdann mit dem Spiritus übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage in demselben gelassen, wobei das Gefäß mit Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtrirt und zum Gebrauch aufbewahrt. Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rothwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 3—4 Unzen feinem Zucker.

Pomeranzen-Bowle. Je nach der Größe 1—2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, nicht ganz 1 Flasche Rothwein, 1 Flasche Sodawasser und per Flasche 1½ Pfund Zucker. Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer möglichst dünn abgeschält, in ein Wasserglas, zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gelegt und mit Papier zugedeckt 10—15 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit wenig Wasser angefeuchtet und aufgelöst; der Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt. Wird Champagner zum Kardinal gegeben, was erst unmittelbar vor dem Gebrauch geschieht, so läßt man dafür das Sodawasser weg.

Kardinal von Apfelsinen. 1 Apfelsine, 5 Flaschen Weißwein und per Flasche 3 Unzen Zucker. Man richte sich bei der Zubereitung ganz nach Kardinal von Pomeranzen. Es ist dies ein nicht kostspieliges und angenehmes Getränk.

Kardinal von Ananas. 1 in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach der Größe der Frucht 8 bis 12 Flaschen Rein- oder Moselwein, 1 Flasche Rothwein und nach Geschmack per Flasche 3 Unzen Zucker. Die Scheiben der Ananas bestreue man stark mit Zucker, gieße 1 Glas Madeira oder Wasser darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Darnach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu.

Kardinal von Erdbeeren. Auf 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein nehme man ½ Flasche Rothwein, eben so viel Sodawasser, Zucker nach Belieben, 1 Suppenteller voll recht reife Erdbeeren. Man bestreue sie sehr reichlich mit Zucker, gebe etwas Wasser hinzu, lasse sie wo möglich mehrere Stunden zugedeckt stehen und füge dann Wein und Zucker hinzu.

Pariser Kardinal-Extract. ¾ Quart Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, 2 Unzen Zimmt und etwas Vanille.

Pfirsich-Bowle. Nachdem die Haut der Pfirsiche möglich dünn abgezogen ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit gestoßenem Zucker reichlich bestreut, womöglich mehrere Stunden, noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäße aufbewahrt und dann wie bei der Erdbeerbowle damit verfahren.

Mai-Bowle. Zu 4 Flaschen leichtem Moselwein nehme man 15 Eßlöffel voll Zuckersyrup, ½ Apfelsine in dünne runde Scheiben geschnitten nebst einer Citronenscheibe, aus beiden die Kerne entfernt, und eine große Handvoll Waldmeister, von welchem die Stiele gepflückt werden müssen. Den Wein stelle man erst zurück, thue alles Andere in eine Terrine und decke sie zu. Nach 20 Minuten werde der Wein durchgerührt und versucht; sollte die Bowle noch etwas stärker sein können, so lasse man sie noch etwa 10 Minuten ziehen, gieße den Wein durch ein Sieb und lege von den Apfelsinenscheiben wieder 2 bis 3 hinein.

Schaumbier. Auf ½ Pint gutes Bier 1 ganzes Ei und 1 Unze Zucker. Dies Alles schlage man in einem ganz sauberen Topfe auf ziemlich starkem Feuer mit einer Schaumruthe fortwährend bis vor's Kochen. Dann nehme man rasch den

Topf vom Feuer, setze das Schlagen noch etwa 2 Minuten fort, und fülle das Getränk in ein vorher erwärmtes Glas, ohne welches dasselbe springen würde. Ohne Schaumruthe läßt sich kein Schaumbier bereiten.

Bayerisches Eierbier. 2 große Bouillontassen voll Bier, 1 Bouillontasse Milch, 2 frische Eidotter und 2 Eßlöffel voll geriebener Zucker. Bier und Milch werden einzeln zum Kochen gebracht, Zucker und Eidotter tüchtig gerührt, dann wird unter stetem Schlagen das kochende Bier ganz langsam und dann die kochende Milch hinzu gegossen, und das Schlagen noch einige Minuten fortgesetzt. Das Eierbier kann warm und kalt getrunken werden.

Kaltes Eierbier. Manzerrührt in 1 Trinkglase 1 frisches Eidotter mit etwa 2 Theelöffel Zucker und füllt solches unter stetem Rühren nach und nach mit gutem Bier.

Ingwerbier. Auf 3 Pfund braunen Zucker nimmt man 3 Eßlöffel voll vom besten Ingwerpulver und die dünnen Scheiben von 2 Citronen, gießt 2 Gallonen siedendes Wasser dazu und rührt 2 Theelöffel voll Cremortartari mit ein; wenn abgekühlt, filtrirt man es, und wenn es kalt ist, thut man 1 Pint Hefe hinein, alsdann füllt man es auf Flaschen und in 24 Stunden ist es zu genießen.

Polnisches Bier. 1 Pint gutes weißes Bier setzt man mit einem Stückchen Zimmt zum Feuer. Wenn das Bier kocht und abgeschäumt ist, thut man ½ Pint Weißwein, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 1 Citrone nebst 4 Unzen Zucker dazu, verrührt 4 Eidotter mit ½ Glas Maraşquino, gießt das Bier dazu, läßt es unter starkem Umrühren auf dem Feuer noch einige Minuten anziehen und giebt es sogleich zu Tische.

Warmes Bier. 1 Pint Bier wird mit dem nöthigen Zucker versüßt und nebst etwas ganzem Zimmt und einem Stückchen Citronenschale ein wenig gekocht, dann 6 Eidotter wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gequirlt und sogleich in die bestimmte Kanne gefüllt.

Limonade. 1 Pint Wasser wird mit dem Saft von 1 Citrone vermischt und mit dem nöthigen Zucker versüßt.

Chaudeau (Schodo). 4 Unzen gebröckelter Zucker, das an Zucker abgeriebene Gelbe von 1 und der Saft von 2 Citronen wird in 1 Quart Weißwein siedend gemacht. In einer Kanne quirlt man 8 Dotter mit ein paar Löffeln Wein, gießt sodann bei beständigem Quirlen den kochenden Wein an die Dotter, stellt die Kanne in kochendes Wasser und quirlt oder schlägt mit einer Schneeruthe den Chaudeau, bis er recht schaumig ist.

Liqueure. Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Liqueur in reine, trockne Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu gutem Branntwein kommt ¾ Quart ebensoviel gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1½ Quart Branntwein angenommen.

Gewürznelken-Liqueur. 1½ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, ½ Unze Nelken, ½ Unze Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

Zimmt-Liqueur. 1½ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, ½ Unze bester gestoßener Zimmt.

Gewürz-Liqueur. 1½ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, ½ Unze Fenchel, Anissamen, Wachholderbeeren oder Koriander, etwas Zimmt und 6—8 Stück Nelken.

Nuß-Liqueur. 1½ Quart Branntwein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Wallnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

Französischer Nuß-Liqueur. 30 Stück Wallnüsse, die um Johanni gepflückt sein müssen, zerstößt man, giebt 30 Gewürznelken, guten Zimmt und 1 Flasche Cognac hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täg-

lich schüttelt. Dann filtrirt man es durch ein wollenes Tuch, giebt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Liqueur noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

Französischer Erdbeer-Liqueur. Man fülle eine Liqueurflasche halb mit kleinen reifen Walderbeeren, halb mit braunem Zucker und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Liqueur ist fertig.

Curacao. 1½ Quart Franzbranntwein, ¼ Pfund Orangen- oder auch Apfelsinenschale und ½ Pfund hellbrauner Zucker. Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben Schale trennen läßt, dann letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Flasche gegeben. Fest verkorkt läßt man solche beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann wird die Schale ausgepreßt, der Zucker hinzu gegeben und wieder in die Flasche gefüllt. Dieselbe wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, der Branntwein durch Fließpapier filtrirt.

Quitten-Liqueur. 1½ Quart Quittensaft, ¼ Pfund weißer Zucker, so viel dies beträgt feiner Branntwein und zu je 1½ Quart Flüssigkeit ½ Unze bittere Mandeln und stark 1 Unze Koriander. Man putzt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man sie durch ein Tuch, kocht den Zucker klar, darnach mit dem Saft ¼ Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt eine kleine Quantität feinen Branntwein, ohne Zusatz von Wasser, hinzu. Zu je 1½ Quart dieser Flüssigkeit fügt man ½ Unze bittere Mandeln und 1 Unze Koriander, ungestoßen, gießt es in reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Nachher wird der Liqueur durch Fließpapier filtrirt und in reinen trocknen Flaschen, wohl verkorkt, aufbewahrt.

Kirsch-Liqueur. 1½ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, 2 Pfund schwarze Kirschen, halb süße halb saure, welche gestoßen werden, 1 Obertasse voll schwarze Johannisbeeren und etwas Zimmt. Dies alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

Himbeer-Liqueur. 1½ Quart Franzbranntwein, Zimmt, ¼ Pfund Zucker, ¼ Quart Himbeeren.

Liqueur von schwarzen Johannisbeeren. Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist ½ Pfund Zucker hinreichend.

Hagebutten-Liqueur. Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältniß kommt es eben nicht genau an) und dazu Branntwein gießen. Zu 1½ Quart kommt nach dem Filtriren ¼ Pfund Zucker.

Vanille-Liqueur. Fein geschnittene Vanille läßt man 14 Tage in einer Flasche feinen Franzbranntwein ausziehen, giebt dann ½ Pfund geläuterten Zucker hinzu und färbt den Liqueur mit Saft von sauren Kirschen.

Kirschen-Liqueur. In 1 Flasche thut man 3 Pfund abgezupfte schwarze, reife Kirschen und eben so viel in einen Mörser mit den Kernen gestoßene; dann nimmt man ½ Unze feinen, in kleine Stücke gebrochenen Zimmt, ½ Unze Nelken und 1 Pfund braunen Zucker dazu, gießt 2 Quart guten Branntwein daran, läßt es an der Sonne 4 Wochen destilliren, filtrirt es durch Fließpapier und füllt es in Flaschen.

Pomeranzen-Liqueur. Man nimmt 1 Unze klein geschnittene unreife Pomeranzen in eine Flasche mit etwas weitem Halse, schüttet 1 Quart Franzbranntwein daran und läßt es zugedeckt 14 Tage an einem mäßig warmen Orte stehen. ½ Pfund Zucker wird mit ½ Pint Wasser über dem Feuer aufgelöst, und nachdem er einigemal aufgekocht hat, an den Branntwein gegossen; nach 4 Tagen wird der Liqueur filtrirt und in Flaschen zum Gebrauche verwahrt.

Kalmus-Liqueur. Zu 1 Quart gutem Branntwein nimmt man 2 Unzen klein geschnittenen Kalmus und stellt dies in einer Flasche leicht zugebunden 4 Wochen an die Sonne. ½ Pfund Zucker wird mit 1 Pint Wasser über dem Feuer aufgelöst, bis auf ½ Pint eingekocht und abgekühlt an den Branntwein gegossen; der Liqueur wird filtrirt und in Flaschen zum Gebrauche verwahrt.

Speisen und Getränke für Kranke.

Ist in den vorhergehenden Abschnitten Anleitung gegeben worden über die Zubereitung der Speisen für den Menschen im normalen, gesunden Zustande, so ist bei Gesunden und Kranken eine passende Wahl der Speisen von größter Wichtigkeit. Eine ganze Reihe von Krankheiten sind den gestörten Functionen des Magens und der sonstigen Verdauungswerkzeuge zuzuschreiben. Viele Krankheiten werden durch eine passende Diät vermieden und manche können wenn zur rechten Zeit damit begonnen wird, durch dieselbe gehoben werden. Professor Dr. Wiel vom Polytechnicum in Zürich, hat seine langjährigen Erfahrungen in der Behandlung Kranker in seinem diätetischen Kochbuch dem deutschen Publikum zur allgemeinen Kenntniß gebracht. Diesem, dem gebildeteren Publikum besonders anzuempfehlenden Werke, sind die nachstehenden Bemerkungen über Speisen, welche bei den verschiedenen Krankheiten die passende Diät bilden, entnommen.

Bei sehr vielen Krankheiten nützen gute deutsche Küchenzettel entschieden mehr, als ganze Bündel von lateinischen, welche nichts als Mixturen, Pflaster, Salben und dergl. zur Folge haben. So ist z. B. die Regulirung der Diät oft ausreichend und jedenfalls die Hauptsache bei allen hitzigen Fiebern, dann selbstverständlich bei allen jenen Krankheiten, welche durch fehlerhafte Ernährung enstanden sind und bei sehr vielen Magenleiden, endlich schützt eine rationell gewählte Diät im Wochenbett und bei Neugeborenen vor vielen Erkrankungen.

Speisen für Fieberkranke.

Bei jedem Fieber besteht eine Störung in der Verdauung; die Absonderung des Magensaftes ist vermindert und damit auch das Verdauungsvermögen. Die Kranken haben oft nicht den geringsten Appetit, dagegen Durst, viel Durst! Nur zu oft kommt dann die zweckwidrige Sorgfalt einer gutmeinenden aber unwissenden Person mit dem Ausruf: „Gebt ihm ja kein frisches Wasser, sonst erkältet er sich!" Für einen Menschen, welcher in der Fiebergluth daliegt, giebt es kaum eine größere Wohlthat, als ein kühlender Trunk; ungescheut gebe man ihm Wasser, frisch vom Brunnen, unter Umständen sogar noch mit Eis versetzt, so oft er darnach verlangt—versteht sich—immer nur in kleinen Schlückchen. Zuckerwasser ist lange nicht so zweckmäßig, weil der Zucker bekanntlich zu den Wärmemachern gehört. Zuträglicher sind am Ende noch mild säuerliche Getränke; doch können sie nicht so lange ohne Nachtheil für den Magen gegeben werden, wie frisches Wasser. Ein angenehm kühlendes Getränk der Art ist das sogenannte Oxykrat, bestehend aus Weinessig 1½ Unze, verdünnt mit 2 Pfund Wasser und versüßt mit der nöthigen Menge Zucker. In manchen Gegenden wird auch der Apfelmost (Cider) als Fiebertrank benützt. Wenn derselbe gut gehalten ist und noch ein wenig perlt, leistet er sehr gute Dienste und kann längere Zeit fortgegeben werden. Am besten kühlt Limonade; dieselbe hat aber die Schattenseite, daß sie bald den Magen verdirbt.

Was nun den Appetitmangel anbelangt, so behandle man denselben unbedingt eine Zeit lang mit—Fasten. Hierbei befindet sich der Kranke am besten. Nicht selten bemüht sich der zärtliche Unverstand, irgend eine Speise aufzuschwatzen: eine

Suppe, einen Thee oder etwas Aehnliches. Genießt das der Kranke gegen seinen Willen, so wird dadurch nicht er, sondern die Krankheit gespeist. Manchmal bekommen solche Kranke Gelüste und zwar meistens nach Dingen, die ihnen nicht zuträglich sind. Auch da kommt wieder der alte Rath und sagt: „Solchen Gelüsten muß man Rechnung tragen!“ Jeder Arzt weiß davon zu erzählen, was solcher Rath für Schaden stiftet.

Wenn sich jemals ein ächtes Verlangen nach Nahrung einstellt, dann treffe man eine sachgemäße Wahl. In der Regel ist die Zunge trocken; also eignen sich nur flüssige Suppen. Vielfach wird mit einer Wassersuppe aus verkochtem Brod der Anfang gemacht. Fort damit! Weit besser sind die Suppen mit saurem Rahm; mit Recht werden dieselben allgemein verordnet bei Scharlach-, Masern-, Katarrh- und anderen Fiebern. Angenehm kühlend sind ferner Obstsuppen. Zur Abwechslung können dienen die sog. Kaltschalen von den gleichen Früchten. Aber wohlverstanden, nur kleine Portionen!

Später gebe man dem Kranken einmal im Tage, etwa Mittags einen kleinen (etwa halbpfündigen) Fisch. Die hier geeigneten Arten sind weiterhin bei den Speisen für Gichtkranke zusammengestellt. Der Fisch muß einfach blau abgesotten werden. Am besten bekommt er kalt servirt, mit einem Citronenscheibchen.

Kaum als Fieberspeise gekannt und deshalb viel zu wenig als solche verordnet, ist mageres Pökelfleisch. Rauchfleisch ist nicht so übertrieben nahrhaft und das wünscht man ja beim Fieber nicht; ferner wirkt sein Gehalt an Salz ebenso gut als kühlendes Mittel wie eine Salpetermixtur. Besonders wohlschmeckend und zweckmäßig ist schwach geräucherte Kalbszunge in gesäuertes Gelee eingelegt.

Wenn das Fieber nachläßt, wenn der Appetit wiederkommt, dann gehe man zu etwas Kräftigerem über, reite aber nicht im Galopp, sondern suche einen zweckmäßigen Uebergang. Für diesen eignen sich namentlich die Fleischhäckselsuppen. In der alltäglichen Küchensprache sind diese Suppen unter dem Namen: Puree-Suppen bekannt, obgleich Puree auf deutsch nichts anders heißt als „durchgeschlagenes Gemüse“. Die Einlage bildet das zerhackte vorher leicht gebratene Fleisch verschiedener Vögel (Hühner, Krammetsvögel, Lerchen) und manches Wildpret. Bekanntlich werden alle diese Fleischsorten auch zu (feineren) Suppenbrühen verkocht. Die einfache Suppe mit Hühnerklößchen, welche aber nur mäßig gewürzt sein dürfen, kann zu den ersten Speisen für den Reconvalescententisch gerechnet werden. Die Wildprethäckselsuppen sind, weil mager, besonders zuträglich. Ein junger Hase liefert das Feinste. Die übliche Zugabe von Schinkenschnittchen ist für den diätetischen Tisch ungeeignet. Beefsteak, Hammel- oder Wildbraten sind andern Fleischspeisen vorzuziehen.

Noch ist der Eigenthümlichkeit zu gedenken, welche das Wundfieber bei Jenen zeigt, die vordem reich getafelt haben. Werden solche Leute mit einem Schlag auf eine ganz strenge Diät gesetzt, so fallen sie rasch und so bedenklich zusammen, daß selbst das Schlimmste zu befürchten steht. Charakteristisch bleibt das eigenthümliche Schwächedelirium, welches nicht wenig Aehnlichkeit hat mit einem Delirium tremens. Da sind die Fiebersuppen nicht am Platze; da muß man zu kühlenden Fleischspeisen greifen, unter Umständen sogar zu kleinen Portionen von einem leichten, kühl gestellten Weißweine.

Schließlich ist noch darauf hinzuweisen, daß bei jenen Fiebern, welche mit einer Entzündung irgend eines Organs zusammenhängen, alle jene Stoffe strenge zu meiden sind, von welchen man weiß, daß sie auf dieses Organ einen besonderen Reiz zu üben vermögen. So sind z. B. bei einer Entzündung der Nieren alle gesalzenen und sauren Speisen zu meiden u. s. w.

Als Ergänzung zu dieser allgemeinen Fieberdiät sollen noch folgende besondere Speisezettel für die häufiger vorkommenden fieberhaften Hautkrankheiten dienen:

Speisen für Masernkranke.

Wer den natürlichen Verlauf dieser Krankheit nicht stören will durch Medicamente, deren Wirkungskreis ungewiß ist, wird in der Diät sein Heil suchen und finden. Wie ehedem die Arzneibehandlung sich nach den zwei Stadien dieser Krankheit gerichtet hat, so soll es auch die diätetische Behandlung thun.

Für das Fieberstadium paßt der obige Speisezettel. Für die Zwischenfälle, welche bei dieser Krankheit auftreten können, gelten folgende Rathschläge. Die Beschwerden der „Halsentzündung" werden bedeutend gemindert, wenn der Kranke öfters am Tage kleine Portionen Thee trinkt und außerdem mit Thee gurgelt. Leider paßt da der wohlschmeckende chinesische Thee wegen seiner aufregenden Eigenschaft weniger als z. B. der Lindenblüthen- oder der Wollblumenthee.

Auch wenn die Sache weiter abwärts geht, wenn die Lunge angegriffen wird, leistet der Thee gute Dienste. Er löst und mildert den Hustenreiz. Einmal im Tage, am besten Morgens, wenn es sich um die Herausbeförderung des in der Nacht angesammelten Schleimes handelt, muß der Kranke auch eine Viertelstunde lang die Dämpfe des heißen Thees einathmen. Wenn alle diese schlimmen Zufälle glücklich überstanden sind, so bleibt nicht selten noch Heiserkeit zurück. Außer der Einathmung von Salzwasserdämpfen (1 Mal im Tag, am besten Morgens nüchtern, je ½ Stunde lang), soll der Kranke warmes Oel in den Hals einreiben. Das Essen muß einmal im Tage (Mittags) aus magerem, gut geräuchertem Speck (angenehmer Ersatz für den Fischthran!) mit Brodrinde bestehen; das Frühstück aus Milch mit Selterswasser, das Nachtessen aus einer Milchsuppe. Wenn die Halsentzündung einen brandigen Geruch zu verbreiten anfängt, oder wenn an anderen Theilen des Körpers brandige Entzündungen auftreten, dann ist ein reiner gerbstoffreicher Rothwein das beste Hilfsmittel und die geeignetste Zeit, dasselbe einzunehmen, je eine Viertelstunde nach denjenigen Mahlzeiten, welche aus Fleischspeisen bestanden. Die Dosis richtet sich nach dem Alter des Individuums, man soll nur nicht gar zu ängstlich sein.

Speisen beim Scharlach.

Wenn der Verlauf des Scharlachs regelmäßig, das Fieber mäßig, die Halsbeschwerden gering, braucht man kein Recept, da genügt das Einhalten folgender Diät. Aeltere Kranke nehmen täglich 3 Mal dünne Fleischbrühe, nicht zu warm, nicht wärmer als 100° Fahrenheit; in der Zwischenzeit nach Belieben milde, leicht verdauliche Compote von säuerlichen Früchten, am besten kalt, mit Spuren von Zucker. Kinder bekommen 3 Mal täglich dünne Milchsuppe oder mit Selterswasser verdünnte Milch, in der Zwischenzeit hie und da einige Löffel voll Sauermilch ohne Rahm. Als Getränk gieb reichlich und so oft es die Kranken verlangen, frisches Wasser, frisch vom Brunnen weg; zur Abwechslung mag allenfalls eine Limonade dienen. Kleinen Kindern muß man das Wasser anbieten und so oft als möglich die Lippen feucht machen. Große Wohlthat für die Kinder!

Ist die Krankheit gebrochen, ist längere Zeit keine Fieberbewegung mehr aufgetreten und keiner von den nachbenannten Zwischenfällen zugegen, dann gebe man dem Kranken Braten von rothfaserigem Fleische, kurz und gut, der Kranke setze sich an den Reconvalescententisch, wie weiterhin beschrieben.

So verfährt man, wenn Alles regelmäßig verläuft. Wenn aber Zwischenfälle eintreten, und diese sind beim Scharlach häufiger, als bei den Masern (der Scharlach ist ja überhaupt eine viel schwerere Krankheit, in Wahrheit eine Steigerung des gleichen Prozesses), so kommen folgende Abweichungen in der Diät: „Das „Halsweh" wird am meisten gemindert durch Eispillen. Letztere lasse man Tag und Nacht so lange reichen, bis das Schlingen besser geht. Bei der brandigen Halsentzündung, welche sich unter Anderem durch einen üblen Geruch aus dem Munde bemerklich macht, muß der Kranke mit gerbstoffreichem Rothweine gurgeln — kalt oder lauwarm, was am besten thut — nicht schlucken; das etwa losgelöste brandige Zeug muß ausgespuckt werden! Außerdem soll er etwa eine Viertelstunde nach jedem Essen ein wenig von einem solchen Weine trinken.

Folgt Wassersucht und deutet schmerzhaftes Wasserlassen auf einen Reizzustand in den Harnorganen, so hat die Nahrung nur aus schleimigen Suppen, das Getränk nur aus Mandel- oder Hanfsamenmilch zu bestehen. Verliert sich der Reizzustand in den Harnorganen, dann muß der Kranke durch reichliches Trinken von, mit Wasser stark verdünntem, Weißwein die Urinausscheidung fördern. Auch ein Versuch mit einem Thee von Wachholderbeeren wäre am Platze. Wichtiger aber

als all dies bleibt die Verbesserung der Blutmischung auf diätetischem Wege. Kräftige Braten von rothfaserigem Fleische sind ebenso liebliche als wirksame Mittel hierzu; 3 Mal im Tage hat das Essen zu bestehen entweder aus Beefsteak oder aus Schafs- oder Wildbraten.

Vor nicht langer Zeit kam eine Behandlung des Scharlachs auf, die darin besteht, daß man den Kranken mit Speck einreibt und zwar gleich beim Beginne der Krankheit, Morgens und Abends am ganzen Körper, nur den Kopf nicht. Selbst wenn schon am 10. Tage die Fieberhitze gebrochen ist, soll man die Einreibung noch 3 Wochen lang fortsetzen. Soviel ist sicher, daß die Speckeinreibungen manche Erleichterung gewähren, das Brennen und Jucken der Haut und die trockne Hitze lassen nach; die Haut wird befähigter zur Transpiration. Trotzdem stehen die Speckcur-Macher heut zu Tage ziemlich vereinzelt da; am meisten Verehrer hat die rein diätetische Behandlung behalten.

Schließlich noch eine Bemerkung, die sonst nicht auf einen Speisezettel gehört: Um wie viel leichter wird diese Krankheit durchgemacht, wenn das Krankenzimmer nie mehr als 66° Fahrenheit hat, einige Mal im Tage gelüftet wird; wenn der Kranke unter einer einfachen Wolldecke liegt und täglich ein frisches Hemd (erwärmt) anzieht. Damit ist ja noch lange nicht gesagt, daß man sich leichtsinnig dem Luftzug aussetzen soll. Der Kranke muß unter allen Umständen so lange im Bette bleiben als Fieber vorhanden ist.—Wenn man aber so in eine Stube eintritt, in welcher ein Scharlachkranker liegt und sieht wie 1) alle Fenster dicht geschlossen, 2) der Ofen glühend heiß, 3) das Krankenbett hart daneben, 4) den Kranken unter einem centnerschweren Deckbett, 5) noch immer mit demjenigen Hemde bekleidet, das er schon beim Beginne der Krankheit auf dem Leibe gehabt, dann muß man sich eben sagen, daß doch eigentlich viel dazu gehört, einen Menschen umzubringen!

Speisen für Blatternkranke.

Bei weitem die meisten Blatternkranken werden ohne jede Arzneibehandlung, nur bei Beobachtung einer gewissen Diät wieder gesund. In der ersten Zeit d. h. so lange Fieber vorhanden, passen Speisen wie bei Fieberkranken erwähnt.

Der große Verlust an Säften, welcher diese Krankheit besonders auszeichnet und bei den meist massenhaften Ausscheidungen auf der Haut leicht zu erklären ist, gebietet, in thunlichster Bälde an einen Wiedererſatz durch kräftige Speisen zu denken. Bei normalem Verlaufe beginnt nach dem 12. Tage die Abtrocknung der Blattern, das Fieber hört auf, der Kranke schläft gut und es stellt sich ein recht gesegneter Appetit ein. Sobald dies der Fall ist, darf man ungescheut, wenigstens einmal im Tage, am besten Mittags, eine leichte Fleischspeise, einen Braten von weißfaserigem Fleische (junges Geflügel, Kalbsbraten) geben und dazu einen Apfelbrei oder gekochte Birnen und Aehnliches. Zum Frühstück eignet sich eine Fleischbrühsuppe besser als Kaffee, weil dieser weniger nahrhaft ist und dazu noch aufregend wirkt. Abends kommt außer einer kräftigen Fleischbrühsuppe noch eine kleine, blau abgesottene Forelle, Hecht, am besten ohne alle Beigabe, nur mit einem Citronenscheibchen. Wer überhaupt eine solche Delicatesse werth ist, wird soviel Einsicht haben, daß der Genuß größer ist, wenn der Fisch *vor* der Suppe verspeist wird. Auf diese Weise wird aber nur ein paar Tage gekocht. Es wäre diese Diät selbst dann nicht nachtheilig, wenn noch etwas Fieber vorhanden. Sobald dieses aber vollständig aufgehört hat, muß man alsbald zu den kräftigsten Stoffersatzmitteln übergehen, zu den Braten aus rothfaserigem Fleische, mit einem Worte zum Speisezettel für Blutarme, die Reconvalescenten.

Obwohl es die Küche eigentlich nichts angeht, dürfte es doch verdienstlich sein, hier auch etwas über die sonstige Behandlung der Blatternkranken zu sagen. Der Unwille, den wir über die Mißhandlung der Scharlachkranken ausgesprochen haben, zuckt auch hier; auch die Blatternkranken werden häufig so maltraitirt, daß man sich nur wundern muß, wie sie es aushalten.

Lüftet doch, wir bitten sehr, das Krankenzimmer häufiger! Die frische Luft bringt Niemanden um; sie ist im Gegentheil ein wahres Labsal für einen Kranken, welcher so in der Fieberglut daliegt. Das Zurücktreten der Blattern macht zu

viel Sorge. — Gieb dem Kranken häufiger frische Leib- und Bettwäsche. Am 12. Tage beginnt bei regelmäßigem Verlaufe die Abtrocknung. Um diese Zeit darf der Kranke das Bett verlassen, hat aber noch so lange das Zimmer zu hüten bis das Stadium der Abtrocknung vorüber ist. Durchschnittlich haben sich nach 4 Wochen sämmtliche Krusten abgelöst.

Speisen für Fettsüchtige (neue Banting Cure).

Es wird auf die Gefahr hingewiesen, welche eine plötzliche Umwandlung der ganzen Lebensweise an sich hat. Man lasse das Zweckmäßige nur allmälig an die Stelle des Zweckwidrigen treten. Die Fettleibigkeit wäre leicht zu curiren, wenn man zu jedem derartigen Patienten eine zuverlässige Schildwache stellen könnte; Leute, deren Mund schon viele Genüsse gehabt, sind ungemein nachsichtig gegen sich selber und schwer dazu zu bringen, daß sie längere Zeit consequent eine gewisse Diät einhalten. Am Ende wird es uns noch am schnellsten gelingen, Folgsamkeit zu erwecken, wenn wir im Stande sind, einen sehr reichhaltigen Speisezettel vorzulegen. Folgende Speisen und Getränke haben wenig oder gar keine Fettbildner: Fleischbrühsuppen a) mit Einlagen aus dem Thierreiche: Fleischextrakt, Fleischhäckseln von Wild und magerem Geflügel, ferner die Froschschenkel und die Austernsuppe; b) mit Einlagen aus dem Pflanzenreiche: Kräutersuppen.—Daß zu all diesen Suppen nur eine gründlich entfettete Fleischbrühe genommen werden darf, ist ohne Weiteres klar.

Fleischspeisen. Vom Rind: Beefsteak, Rost- und Spießbraten, — die Saucen gründlich entfettet und, wo thunlich angesäuert; alle Kalbsbraten, mit Ausnahme des Nierenstücks; vom Haarwild: Hase, Reh, Edelhirsch; vom Federwild: Feld-, Hasel-, Schneehuhn, Birkhahn, Wildtaube, Waldschnepfe, Beckasine, Riesenschnepfe. Was das zahme Geflügel anbelangt, merke man sich wohl, daß ausgewachsenes und gemästetes hier weniger am Platze ist als junges, leimstoffreiches. Sehr geeignet sind die jungen Frühlingshühner. Die Wasservögel sind ausgeschlossen. Vom niederen Gethier sind erlaubt: Fluß- und Seekrebse, Schnecken, Austern, Muscheln und Froschschenkel; von den Eingeweiden: Kalbsbries, Nieren, Kutteln, Herz (nicht geröstet, sondern in saurer Bratensauce).

Als Beigabe zum Fleisch eignen sich Salate besser als Gemüse, weil diese meistens in ziemlich viel Butter verdämpft werden. Geeignete Salate sind: Endivien, Gurken, Kopfsalat, Gartenkresse, Tomato.

Von gewissen Früchten und Obst soll ein umfassender Gebrauch gemacht werden. Die Kürbisfrüchte, alle säuerlichen Arten vom Kern-, Stein- und Beerenobst sind sehr geeignet; dagegen ist das Schalenobst verboten.

Im gewöhnlichen Leben hält man die Eier nicht für ein fettes Nahrungsmittel. Die nähere Untersuchung ergiebt aber, daß sie nicht weit hinter dem Mastochsenfleische stehen! Wenn also Eierspeisen für solche Curgäste gekocht werden, darf man nur das Weiße verwenden, den fettreichen Dotter nicht.

Von den Käsen sind zuträglich (d. h. wenn's der Magen erlaubt): der Kräuterkäse, der Parmesan; schon weniger geeignet, obwohl leichter zu verdauen, sind: der Emmenthaler, Chester, Eidamer u. dgl.; verboten sind fette Käse. Sehr zuträglich ist dagegen der hausgemachte sogenannte Kuhkäse.

Kaffee und Thee sind zuträglich, aber ohne Milch und nur wenig oder gar nicht versüßt. An den schwarzen Kaffee ohne Zucker gewöhnt man sich bald; dagegen ist Thee ohne Zucker keine Delicatesse. Choeolade verboten.

Von den conservirten Nahrungsmitteln sind mehrere sehr zu empfehlen, so z. B. die mit Salz oder Essig eingemachten Pflanzenstoffe und mageres Pökelfleisch.

Am schärfsten verboten sind: Milch, Butter, Eigelb, fette Fische, die stärkemehlreichen Cerealien (Reis, Sago, Tapioca), die Kartoffeln, — Bier. Als Getränk eignen sich nur leichte Weine mittleren Schlags, welche meistens so wenig Alkohol haben, daß keine Fettbildung zu fürchten ist, dagegen so viel Säure, daß der Körper davon eher zusammengezogen, als ausgedehnt wird!

Nach dem Gesagten wird nunmehr für Fettsüchtige folgendes Tischreglement aufgestellt:

8 Uhr Frühstück: Beefsteak mit 1 Tasse Pecco-Thee ohne Milch.
12 Uhr Lunch: Magere Käse, mageres Pökelfleisch, Austern. Ein Glas Wein No. 0, oder Wasser.
4 Uhr Diner: Einen Teller voll von einer der genannten Suppen; Fleischbraten mit einem Salat. Eine halbe Stunde darauf 1 Glas Wein.
8 Uhr Nachtessen: Kalter Fleischbraten, dazu Pecco ohne Milch.
Als Gesellschafts-Getränk: Ein Schoppen leichter Wein.

Diese Diät wird Dem um so früher nützen, der nicht immer auf der faulen Haut liegt. Man mache öfters Spaziergänge, aber nicht blos von der Stube in die Kirche oder in's Wirthshaus, sondern stundenweit! Ein großes Verdienst hat sich Jener erworben, der das Holzjägen als Heilmittel erdacht hat. Von Zeitvertreib empfehlen sich — anstatt Whist, Schafskopf, Sechsundsechzig und andere Hockspiele — das Billard und und das unübertroffene Kegelspiel.

Speisen für Magere.

Die Magerkeit kann sehr verschiedene Ursachen haben. Es sei deshalb ausdrücklich bemerkt, daß bei der Aufstellung dieses Speisezettels nur an jene Magerkeit gedacht wurde, welche einzig und allein von einer fehlerhaften Auswahl der Speisen und Getränke herrührt.

Das beste Mittel zum „Mästen" ist und bleibt die Milch. Es eignen sich auch die Fleischbrühsuppen, welche stärkemehlreiche Einlagen haben: Gerste, Reis, Sago, Brod, Gries, Eiernudeln, Hülsenfrüchte, Kartoffeln. Fast noch schneller als die Fleischsuppen machen jene Milchsuppen fett, welche Reis, Sago, Zwieback, Brod u. dgl. haben. Von den Fleischspeisen eignen sich alle fetten Braten mit saftigen Buttersaucen, besonders zu nennen sind: Schweinsbraten und Cotelettes, Hammelsbraten und Cotelettes, gemästete Wasservögel (Gänse, Enten). Sollten diese fetten Braten einmal Rumor verursachen (Sodbrennen), dann muß man abwechseln. Zur Abwechslung sind geeignet Kalbsnierenbraten, Wachteln.

Von den Fischen sind gerade die besten, unter Anderm auch die Salmoniden, auf diesen Speisezettel zu setzen, im Besonderen: Lachs, Forelle, Häring, Sprotte, Sardine, Anchovis, Aal, (dies die fetten Fische; magere findet man zusammengestellt im Speisezettel für Gichtkranke.) Von den Eingeweiden sind geeignet: Gans-, Enten-, Fisch- und Kalbsleber. Von den Würsten passen: die frischen Blut- und Leberwürste, sowie jene Bratwürste, zu welchen mehr Schweine- als Kalbfleisch verhackt wurde. Schwach räuchern. Von den Eierspeisen sind zu empfehlen: die milden Omeletten, die pikanten Omeletten mit Bücklingen oder Sprotten, endlich die Rühreier mit Lachs- oder Schinkenschnitten. Was will man noch mehr?

Kaffee und Thee muß man immer mit Rahm und Zucker nehmen; noch mehr trägt die Chocolade mit Rahm und Eiern zur Fettbildung bei. Milchspeisen haben fabelhaften Erfolge.

Von den Gemüsen eignen sich nur die stärkemehlreichen Knollen- und Wurzel-Gemüse. Von den Früchten passen nur die Schalenfrüchte: Mandeln, Kastanien, Nüsse, weil sie einen bedeutenden Gehalt an fettem Oel und Stärkemehl haben.

Was die Speisezusätze anlangt, so bedarf es wohl keiner weiteren Auseinandersetzung, daß alle Speisen reichlich zu fetten sind. Ebenso wenig darf bei den Honig, Zucker- und dergleichen Speisen mit diesen Versüßungsmittel gespart werden. Alle diese Dinge sind aber sogleich auszusetzen, wenn Sodbrennen entsteht.

Zum Getränke eignet sich namentlich malzreiches Bier. Auch die stark geistigen Rothweine von Bordeaux, Ungarn, Veltin enthalten das Zeug zum Fettmachen.

Speisen für Vollblütige.

Für wohlgenährte Leute mit blaurothen Köpfen, vollem Pulsschlag, Kopfcongestionen, Schwindel; für Leute, die gegründete Ursache haben, sich vor einem „Schlag"

zu fürchten, ist für's Erste die Menge der Nahrung überhaupt zu beschneiden. Wie viel es leiden mag, ist leicht zu bestimmen; einen sicheren Anhaltspunkt giebt das Gefühl des Sattseins, bis zu diesem Gefühle sollten es solche Leute gar nie kommen lassen. Ja, man hat ihnen von mehreren Seiten her geradezu anbefohlen, jeweils den andern Tag zu fasten. Das ist doch ein Bischen zu stark! Um die Reduktion der Nahrungsmittel in Zahlen auszudrücken, wird folgende Rechnung gemacht. Im Durchschnitt genießt ein erwachsener Mensch täglich ungefähr 3 Pfund feste Nahrung, wovon annähernd 1 Pfund Fleischspeisen, das Uebrige Vegetabilien sind. Bei fraglichen Patienten wäre die Hälfte genug. Außerdem sollte die Fleischnahrung mehr in den Hintergrund treten; denn diese ist es ja hauptsächlich, welche Blut giebt und, wenn man so sagen darf, das Blut concentrirter macht. Man halte sich also hauptsächlich an Vegetabilien, werde eine Zeit lange (wenigstens halbwegs) ein Pflanzenesser.

Für's Zweite gilt es eine Zusammenstellung zu machen von lauter Speisen, welche wenig zur Blutbildung beitragen und keine Blutwallung verursachen können. Diese Eigenschaften haben folgende Artikel; dünne Fleischsuppen mit Einlagen aus der Classe der Suppenkräuter. Die Wassersuppen gehörten auch hierher, wenn sie überhaupt irgend wohin zu gehören würdig wären!

Fleisch: Je jünger das Thier ist, desto mehr Leimstoff enthält das Fleisch, desto weniger trägt es zur Blutfülle bei. Durchschnittlich hat solches Fleisch eine weiße Faser. Im Speciellen sind gestattet: Junges Kalbfleisch, nicht älter als 14 Tage, und junges Geflügel. Es ist besser, diese Fleischsorten in feinen milden Saucen zu geben, anstatt als Braten. Ganz besonders geeignet ist die Tomato-Sauce. Verboten sind alle Fleischsorten, welche auf dem Speisezettel für Blutarme stehen.

Jene Fische, welche diesen Kranken zuträglich sind, sieht man im Speisezettel für Gichtkranke zusammengestellt. Auch alle dort genannten Leimstoffspeisen eignen sich hierher.

Kaffee und Thee regen zu sehr auf, mehren somit die Gefahr des Schlagflusses. An ihre Stelle lasse man deshalb Suppen treten. Chocolade ist weniger aufregend; doch giebt es viele Speisen, die besser hierher passen.

Von den Mehlspeisen sind nur jene erlaubt, welche kühlende Früchte zu Einlagen haben. Besonders zu empfehlen sind die frischen Obstkuchen.

Gemüse ist vielen von diesen Kranken fast lieber als Fleisch. Mit Ausnahme der Hülsenfrüchte und Kartoffeln sind alle erlaubt. Besonders zuträglich sind: gelbe Rüben, Spargel, Spinat, Kohl. Alle diese Gemüse sollen gründlich gekocht, verwiegt und in Butter verdämpft werden ohne Zusatz von Mehl. Mit Ausnahme des Bohnen- und Kartoffelsalates sind alle Pflanzensalate zuträglich; von den Fleischsalaten eignet sich der Fischsalat.

Von Früchten und Obst verdienen ganz besondere Empfehlung: Melone, Ananas, Orangen, Aepfel, Birnen, sämmtliches Steinobst, (Schalenobst taugt nichts).

Zum Getränk eignet sich leichtes Bier, die leichteren Weißweine, versteht sich, in mäßiger Menge. Starke Getränke, namentlich in Festquantitäten, sind gefährlich, weil sie das Blut zu sehr in Wallung bringen. „Um das Blut zu verdünnen", mögen sich solche Kranke angewöhnen, viel Wasser zu trinken. Am besten ist jener Brunnen, — zu welchem sie mindestens eine Stunde weit zu gehen haben.

Speisen für Blutarme.

Für bleichsüchtige Mädchen—für Wöchnerinnen, welche große Blutverluste gehabt haben—für Kranke mit langwierigen Eiterungen und anderen Säfte-Verlusten, für Reconvalescenten, hat sich die rein diätetische Behandlung den größten Ruf erworben. Schon manche Bleichsucht, bei welcher alle möglichen Arzneicuren erfolglos waren, ist schließlich noch auf diesem Wege geheilt worden.

Die Nahrung muß reich sein an Eiweißkörpern, arm an Fettbildern, arm an Leimstoff und Salzen. Ueber die Milch sind die meisten dieser Kranken im

Unklaren; sie halten dieselben wegen ihres anerkannt hohen Nährwerthes für passend. Die Milch enthält allerdings viel Eiweißkörper, aber auch so viel Fett, daß sie eher geschaffen ist, ein reichliches Fettpolster zu schaffen, als besseres Blut. Am meisten nützen die kräftig ausgekochten, gründlich entfetteten Fleischbrühsuppen mit Einlagen von Gehäckfel aus rothfaserigem Fleische.

Geeignet sind nur die Fleischsorten mit rother (blutreicher) Faser und zwar in der Form von Braten, also: Beefsteak, Rostbraten, Hammelbraten (mager) und etliche wilde Vögel. Sauce sind wegen ihres Gehaltes an Fett und Leim nicht geeignet. Gekochtes Fleisch deshalb nicht, weil es Saft und Kraft eingebüßt hat. Fleisch muß überhaupt die erste Nahrung für diese Krankheit sein! Es gehört ihnen nicht nur Mittags ein Braten, sondern auch zum Morgenessen ein Beefsteak, vor dem Nachmittagskaffee ein Stückchen kaltes Geflügel und auch das Nachtessen muß einen Braten zum Hauptgange haben. Verboten ist alles Fleisch mit weißer Faser: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fische. Ungeeignet sind ferner Leimstoffspeisen. Die Käse verträgt der schwache Magen nicht.

Kaffee und Thee sind wegen ihrer aufregenden Wirkung nicht besonders zuträglich und jedenfalls dürfen keine so große Tassen genommen werden, daß schon das Ansehen Herzklopfen macht. Am wenigsten zeigt sich die aufregende Wirkung, wenn vorher mit einem Stückchen Braten ein Boden gelegt wurde. Chocolade besser.

Gemüse. Wegen seines merkwürdig großen Eisengehaltes wäre allenfalls Spinat zu empfehlen; doch gilt auch vom Spinat Dasjenige, was von den Gemüsen überhaupt zu sagen ist. Dinge mit so geringem Nährungswerthe gehören in den Hintergrund gestellt, dürfen höchstens als Beigabe zum Fleische dienen. Jedenfalls müssen sie gut blanchirt sein. Noch weniger als das Gemüse passen die Salate. Die meisten Pflanzentheile werden roh zu Salaten angemacht und sind so jedenfalls schwerer zu verdauen als gekocht (Gemüse.) Zudem werden in der Regel saure Speisen schlecht ertragen.

Alle geistigen Getränke sind verboten, weil sie das Gefäß- und Nervensystem aufregen und höchstens zur Fettbildung, dagegen nichts zur Verbesserung der Blutmasse beitragen.

Speisen für Hämorrhoidarier.

Bei der Hämorrhoidal-Krankheit sind vorhanden: Ueberfüllung der Unterleibsgefäße, namentlich jener am Mastdarm (Hämorrhoidalknoten,) Anschoppung der Leber, Trägheit der Darmbewegungen. Die meisten Hämorrhoidarier sind vollblütig. Nach dem Gesagten steht dieser Speisezettel dem für Vollblütige aufgestellten am nächsten. Außerdem müssen aber noch jene Speisen ausgeschieden werden, welche viel Abgang bilden (die Mehlspeisen und manche Gemüse.)

Jene seltene Varietät von Hämorrhoidariern, welche eher zu wenig als zu viel Blut haben wo die Erweiterung der Blutgefäße des Mastdarms nicht Folge von Ueberfüllung, sondern von Schlaffheit der Gefäßwandungen ist, fährt besser, wenn sie sich an den Speisezettel für Blutarme, die Reconvalescenten, hält. Der ächte Hämorrhoidarier aber erhält folgenden Speisezettel: Zuträglich sind alle mageren Fleischbrühsuppen mit Einlagen von Fleischhäckfel, Froschschenkel.

Das Fleisch-Quantum muß beschnitten werden. In kleinen Portionen und mit milden Saucen sind alle zarten Geflügel- und Kalbfleischgerichte erlaubt; dazu als Beilage ein Mus von säuerlichen Früchten, weil dieses den Stuhl fördert. Eierspeisen und Käse passen nicht.

Kaffee und Thee sind deßhalb nicht ungeeignet, weil sie ein wenig zur Förderung des Stuhlganges beitragen. Die aufregende Wirkung, welche man nicht brauchen kann, wird verdeckt, wenn man Milch dazu nimmt. Chocolade nicht geeignet, weil sie verstopft.

Brod, Backwerk, Mehlspeisen nicht geeignet, weil sie viel Abgang machen, welcher dann unter allerhand Blähungen träge abgeht.

Im allgemeinen sind alle jene Gemüse gestattet, welche auf dem Speisezettel für Vollblütige stehen. Dabei ist aber auch wohl zu beachten, daß bei der regel-

mäßig vorhandenen Trägheit in den Darmbewegungen nur kleine Quantitäten gut thun. Kohlgemüse sind wegen ihrer blähenden Eigenschaft ganz verboten; ebenso Hülsenfrüchte und Kartoffeln. Salat weniger geeignet, weil dazu die Pflanzentheile gewöhnlich ungekocht angemacht werden.

Früchte und Obst. Mit Ausnahme des Fett- und stärkemehlreichen Schalenobstes sind alle hierher gehörigen Artikel zuträglich; einige davon werden sogar als Heilmittel gebraucht. Die Traubenkuren haben schon manchen vollsaftigen Hämorrhoidarier wieder in Ordnung gebracht. Gewürze sind nachtheilig, theils wegen des Reizes, welchen sie auf den Verdauungscanal üben, theils wegen der aufregenden Wirkung auf das Gefäß-System.

Unzureichender Genuß von Wasser ist ebenso häufig Ursache von „dickem Blut" und Hämorrhoidalanschoppung, wie Mangel an Muskelübung mit kräftigem Athmen. Diese Kranken sollen nicht nur nach jedem Essen ein Glas Wasser trinken, sondern auch unter Tags sich häufiger auf diesen Artikel einlassen. Leichte Weißweine können zur Abwechslung seine Stelle vertreten, ebenso das gewöhnliche Bier. Als besonders zuträgliche Muskelübungen gelten Holzsägen und Reiten.

Speisen für Gichtkranke.

Für Gichtkranke sind zweierlei Speisezettel zu machen: einer für die Zeit des Gichtanfalls, der andere ihm vorzubeugen. Für den ersten Fall paßt der Fieberspeisezettel; für den letzteren: Dünne Fleischbrühsuppen mit leimstoffreichen Einlagen (falsche und wahre Schildkrötensuppe, Fisch- und Schnecken-Suppe,) Kräutersuppen.

Ueber die Fleischspeisen ist zu bemerken: Abgesehen davon, daß die Portionen überhaupt beschnitten werden müssen, sind alle kräftigeren Sorten ganz zu streichen. Diese Fleischsorten stehen beisammen im Speisezettel für Blutarme. Fische sollten — im Vereine mit einigen Leimstoffspeisen — die Stelle des Fleisches vertreten. Im besonderen sind erlaubt: Flußkarpfen, Hecht, Flußbarsch, Forelle, Aesche, Kabeljau (Laberdan,) Schellfisch. — Am geeignetsten sind halbpfündige Hechte, Forellen. Wenn die Sache wieder etwas besser steht, mag das Fleisch junger Thiere (Kalbfleisch, Spanferkel, Kamm, ganz junges Geflügel) die Abwechslung bilden.

Von den Leimstoffspeisen eignen sich: die Fischgallerten, die schwach sauren Kalbsülzen, Kalbskopf, eingesülztes Ochsenmaul, junges Geflügel in Gelee.

Kaffee taugt nichts, weil er zur Bildung von Harnsäure beiträgt. Das Gleiche gilt auch vom Thee. Chocolade ist aus mehreren Gründen hier nicht am Platz, insbesondere ist ihre stopfende Wirkung nicht erwünscht.

Ueber die Gemüse lies den Speisezettel für Vollblütige. Die Salate sind, wie alle sauren Speisen, ohne Ausnahme verboten.

Früchte und Obst. Alle säuerlichen Arten sind im Stande, die Harnsäure im Blut zu vermehren. Demnach sind zu meiden: die säuerlichen Birnen und Aepfel, das saure Steinobst und fast alles Beerenobst. Zu gestatten sind: die süßen Birnen und Aepfel, die Trauben, etliche süße Arten von Steinobst und die Kürbisfrüchte. Alles am besten frisch (ungekocht)! zum Dessert — aber in mäßigen Quantitäten!

Es ist bekannt, daß jene Menschen, welche weder Wein noch Bier trinken, keine Gicht bekommen. Also weiß Jeder, was er zu thun hat! Dagegen ist den Gichtkranken die Liebe zum Wasser sehr zuträglich. Nichts vermag der übermäßigen Harnsäurebildung mehr zu steuern als reichliches Wassertrinken. Die schönen Erfolge der Curmethode, welche darin besteht, daß der Kranke anstatt stündlich einen Eßlöffel von Medicin, stündlich oder sogar halbstündlich ein Glas warmes Wasser zu nehmen hat, sprechen deutlich hiefür.

Schließlich sei noch bemerkt, daß die Gichtkranken, insofern ihr Gehwerk nicht gar zu schadhaft ist, sich möglichst viel Bewegung machen sollten.

Speisen für Scrophulöse.

Für die Drüsenkrankheit im allgemeinen, als auch für ihre vielnamigen Folgeübel: skrophulöse Gelenkkrankheiten, skrophulöse Augenentzündungen etc. In der ersten Lebensperiode ist der sogenannte Kindsbrei (Milchmehlbrei) diejenige Nahrung, welche die nach allen Richtungen so verderbliche Skrophelkrankheit verursacht; später ist es namentlich die einseitige Kartoffel- und Mehlnahrung, welche diese Krankheit unterhält. Wer demnach das vortreffliche Mittel gegen die Skropheln, den Leberthran, verordnet, ohne zugleich die Mehlspeisen und die Kartoffeln zu verbieten, kann dazu kommen, daß er über den Leberthran schimpft, während er selbst den Schimpf verdient hat. Nach dem Gesagten ergiebt sich folgende Speise-Karte für diese Kranken: Milch ist wohl die zuträglichste Speise. Der Eichelkaffee wird sehr oft als diätetisches Mittel in der Skrophelkrankheit gebraucht.

Von den Fleischbrühsuppen sind nur jene gut, welche Einlagen aus dem Thierreiche haben. Die Milchsuppen sind nicht geeignet.

Alles Fleisch von Säugethieren und Vögeln ist zuträglich; bei jeder Mahlzeit sollte ein derartiges Gericht kommen. Als Beigabe zum Fleisch eignen sich die zarten Gemüsekräuter, wie sie im Speisezettel für Vollblütige zusammengestellt sind. Sehr nachtheilig sind die Kartoffeln. — Salate erträgt der Magen nicht. — Früchte und Obst sind (mit Ausnahme der stärkemehlreichen Schalenfrüchte) geeignete Beigabe zum Fleisch. Weiche Eierspeisen sehr zuträglich! Käse desgleichen, namentlich die leicht verdaulichen, fetten.

Eine Hauptspeise, die sogar von mehreren Seiten als Heilmittel empfohlen wird, ist der geräucherte Speck. Derselbe ist namentlich dann zu verordnen, wenn man weiß, daß der Leberthran doch nicht genommen oder, wenn er genommen, doch nicht ertragen wird. Da die Kranken so sehr geneigt sind, unbequeme ärztliche Verordnungen zu drehen und zu wenden, so sei nochmals ausdrücklich bemerkt, daß nicht nur Brod, Backwerk und Mehlspeisen schaden, sondern auch alle Suppen mit stärkemehlreichen Einlagen. Außer der bezeichneten Diät ist es namentlich der Aufenthalt in freier Luft, welcher zum Heile führt.

Speisen bei der Rhachitis (englische Krankheit) und Osteomalacie (Knochenerweichung).

Die Knochen sind in diesen beiden Krankheiten auf die gleiche Weise erweicht, es fehlt ihnen an der nöthigen Menge unorganischer Stoffe (Kalk), durch welche eben die Knochen ihre Festigkeit erhalten. In hochgradigen Fällen sinkt die Menge der unorganischen Bestandtheile der Knochen unter ½ der Norm herab. Sehr nahe würde die Annahme liegen, welche früher auch allgemein galt, daß diese Krankheit durch eine Nahrung herbeigeführt werde, in welcher die genannten Stoffe fehlen oder nur spärlich vorhanden sind. Diese Ansicht hat sich aber als falsch erwiesen; genauere Forschungen haben den Fehler anderswo gefunden—in zu reichlicher Bildung von Milchsäure, welche Säure im Stande ist, die Knochensalze aufzulösen. Die Bildungsstätte der Milchsäure ist der Magen; die Erkrankung der Magenschleimhaut führt bekanntlich bei weitem in den meisten Fällen zur Bildung von sauren Producten (darunter hauptsächlich Milchsäure). Diese Säure bildet sich namentlich gerne aus einer stärkemehlreichen Nahrung (Mehlspeisen, Kartoffeln u. dgl.). So beobachtet man auch den bekannten weichen Hinterkopf namentlich bei denjenigen Kindern, welche mit dickem Mehlbrei aufgefüttert werden. Die Milchsäure geht aus dem Magen in das Blut über, hält dort die Kalksalze in Lösung, so daß sie sich nicht in die Knochen ablagern und diese hart machen können, sondern vielmehr wieder durch den Urin aus dem Körper ausgeschieden werden. Auf eben besagte Art ist die Entstehung der Rhachitis in den meisten Fällen zu erklären.

Ungemein häufig wird darin gefehlt, daß man solchen Kranken ohne Weiteres die Milchdiät vorschreibt. Es giebt für diese Kranken nur eine zuträgliche Gattung von Speisen, die Fleischspeisen. Das Fleisch muß aber immer von ausgewachsenen

Thieren gewählt werden, weil dieses reicher ist an phosphorsaurem Kalk als junges. Die besten Speisen sind also: Beefsteak, Roastbeef, Hammel-Cotelettes, kurz die Fleischspeisen und die Suppen, welche für Blutarme bereits erwähnt sind. Bei kleinen Kindern macht man mit fein geschabtem rohen Fleisch oft gute Geschäfte, große Kinder ekelt diese Speise an. Ausdrücklich verbieten wir das Kalbfleisch und überhaupt das Fleisch junger Thiere. Aus der chemischen Analyse der Eier geht hervor, daß der Eidotter sehr reich ist an phosphorsaurem Kalk; somit sind in diesem Fall Eierspeisen am Platze.

Zum Schlusse sei noch darauf hingewiesen, daß die Rhachitis sehr häufig auf skrophulösem Boden ruht, somit auch mit wenigen Abweichungen der Speisezettel für Scrophulöse versucht werden kann. In der Osteomalacie ist der Fettgehalt der Knochen bedeutend vermehrt; demnach müßten aus dem genannten Speisezettel einige wichtige Speisen (roher Speck, Leberthran) gestrichen werden, wenn er für diese Kranken passen soll.

Speisen bei der Lungenschwindsucht, Lungentuberculose.

Kranke, welche an chronischem Bronchialcatarrh, an Asthma, an Lungenemphysem etc. leiden, mögen sich ebenfalls an diesen Speisezettel halten.

Suppen aus grobgemahlenem Roggen-, Linsen- oder Bohnenmehl (Revalenta arabica) sind zwar nicht ohne Nährwerth, aber so schwer zu verdauen, daß nur die Geheimmittelhändler dabei gedeihen, die Kranken dagegen, namentlich am Magen, sehr erheblich beschädigt werden. Schneckenbrühen und Isländisch-Moos-Gallerten werden geschluckt, weil sie für „lösend" und „nährend" zugleich gelten. Wer erstere gerade nöthig hat, mag zu diesen Dingen greifen; wegen des Nährwerthes aber wende man sich an die Schätze der Fleischkammer.

Der Hauptgesichtspunkt, an welchem bei Aufstellung eines vollständigen Speisezettels für Lungenschwindsüchtige festzuhalten ist, lautet: Nimm solche leichtverdauliche nährende Speisen, welche von jeder Reizwirkung auf die Lunge frei sind! Im Allgemeinen paßt so ziemlich Alles, was im Speisezettel für Skrophulöse zusammengestellt wurde; Skrophulose und Tuberculose sind ja auch die nächsten Vettern! Im Besondern wird folgende Tischordnung für Tuberculöse anbefohlen: 1 Stunde vor dem Frühstück (um 7 Uhr) trinkt der Kranke das ihm etwa verordnete Mineralwasser.

Frühstück (8 Uhr): frische Ziegen- oder Eselinnen-Milch, warm vom Thiere weg, mit Brodrinde.

Der Lunsch (12 Uhr) ist, wenn gerade kein Fieber vorhanden, aus den für Scrophulöse erwähnten Speisen zusammen zu stellen, andernfalls gebietet die Vorsicht den Speisezettel für Fieberkranke.

Das Mittagessen (4 Uhr) besteht aus rohem Speck (anstatt Leberthran mit Brodrinde. Der Salzgehalt macht den Speck sogar für jene Fälle geeignet, wo leichte Fieberbewegungen vorhanden sind.

Das Abendessen (8 Uhr) sollte nur aus einer einfachen Fleischbrühsuppe bestehen. Bekanntlich sind es vorzugsweise die Nächte, welche an diesen Kranken zehren, nur der regelmäßig auftretenden Morgenschweiße zu gedenken. Diese schlimmen Dinge kommen viel stärker, wenn der Kranke zuviel zu Nacht ißt oder bald nach dem Nachtessen zu Bette geht.

Wir halten es nicht für gut, wenn die Kranken auch noch Abends trinken. Das viele Zeug, welches Mittags, Nachmittags etc. verzehrt zu werden pflegt, kann solche Zersetzungsproducte im Magen hinterlassen, daß auch die Abendmilch alsbald zersetzt wird. Diese Zersetzungsproducte verursachen gewaltigen Rumor im Magen und in Folge dessen qualvolle Nächte.

Betrachten wir nun weiter, was bei den verschiedenen Zwischenfällen der Krankheit zu thun ist. Vor allem hat man es mit der häufigen Wiederkehr der Katarrhe zu thun, Schnupfen, Heiserkeit, Bronchialrasseln treten alle Augenblicke auf. Vermeide deßhalb rauhe Luft, starke Temperaturwechsel, Luftzug. Wer's machen kann, geht im Winter in eine mildere Gegend, z. B. nach Florida, Californien u. s. w.

Wenn aber auch da Katarrhe sich einstellen, so muß man gleich einen von den unter dem Abschnitt: „Beruhigende Heiltränke" als passend bezeichneten Thee trinken und das Zimmer hüten oder gar die Bettwärme suchen.

Bei den chronischen Katarrhen wechseln zwei verschiedene Stadien miteinander ab; bald ist der Auswurf reichlich und dünnflüssig, bald spärlich und zähe und wird nur durch heftigen Husten herausgebracht. Für den ersten Fall werden vorzugsweise terpentinhaltige Einathmungen oder, was jetzt von diesem Artikel das Feinste ist, Kiefernadelwaldeuren gemacht; im zweiten Falle Isländisch-Moos-Gallerte, Schneckenbrühe und andere schleimige Mittel, z. B. Brustthee geschluckt, oder Brustbonbons. Man hüte sich wohl, diese Sachen längere Zeit fort zu gebrauchen; sie versäuern den Magen und bewirken auf der Brust gerade das Gegentheil von Dem, was man will. Viel ersprießlicher sind die warmen Einathmungen von diesem Thee gerade zu jener Zeit gebraucht, wo man fühlt, daß zäher Schleim in den oberen Athmungswegen steckt. Jedenfalls ist die schablonenmäßige Verordnung: schleimiger Thee, z. B. „alle Stunde ein Löffel voll" oder „Morgens und Abends eine Tasse zu nehmen", gelinde gesagt, gedankenlos; man soll nur zu der Zeit helfen, wo Hilfe nöthig ist, dann aber recht.

Das Peinlichste für die Lungensüchtigen ist die von Zeit zu Zeit eintretende Athemnoth. Zu solcher Zeit soll der Kranke nur kleine Mahlzeiten halten, namentlich Abends. Wenn nöthig, soll, außer der Beschneidung der Mahlzeiten, auch für regelmäßige Leibesöffnungen gesorgt werden—durch mildsaure Fruchtcompote. Die Bleifarbe des kalten schweißbedeckten Gesichtes deutet auf Zurückhaltung der Kohlensäure im Blute in Folge mangelhafter Ausdünstung hin; der Kranke ist halbbetäubt und könnte sich sehr schädigen, wenn er auch zu solcher Zeit die narkotischen Pulver oder Tropfen, welche ihm zur „Beruhigung" verschrieben sind, vorschriftsmäßig schlucken würde.

Am meisten ist das Blut im Auswurfe, der Bluthusten oder gar der Blutsturz gefürchtet! Wenn sich je ein „Aederchen" im Auswurfe zeigt, soll nicht blos die strengste körperliche und geistige Ruhe beobachtet, sondern auch gar nicht gesprochen werden. Außer den guten einfachen Mitteln, den kalten Umschlägen auf die Brust hat auch die Küche mit zu helfen. Kälte, Kochsalz und Säuren sind bekanntlich die hier gebrauchten Mittel zur Blutstillung. Die Küche hat diese Mittel in sehr angenehmen Formen. Als kaltes Mittel empfehlen wir irgend ein Fruchteis; von den zahlreichen Mitteln stehen in erster Reihe: Salzsardellen, Häringsmilchen, dann folgen: roher Speck, Schinken. Von den säuerlichen Speisen eignen sich namentlich die Obst- oder Fruchtcompote.

Speisen bei trägem Stuhl.

Wer an trägem Stuhle leidet, muß vor allem der Quelle des Leidens nachforschen; ungeeignete Mittel, also auch eine ungeeignete Zusammenstellung von „eröffnenden" Speisen, können großen Schaden anrichten. Daß die Stuhlverstopfung eine Menge, zum Theil höchst verschiedener Ursachen haben kann, weiß wohl Jedermann. Mangelnde Bewegung des Darms, verminderte Entleerung des Darminhaltes sind die gewöhnlichsten; Darmverschlingungen, eingeklemmte Brüche die schlimmsten. Diesen näheren Ursachen des trägen Stuhlganges können wieder eine Menge entferntere Ursachen zu Grunde liegen. Die Darmbewegungen und Entleerungen werden mangelhaft bei verschiedenen Krankheiten des Darmkanals, namentlich bei den Katarrhen. Mitunter ist auch der übermäßige Genuß der Tafelfreuden, eine fehlerhafte Verbindung der Speisen, der einseitige Genuß von Cerealien, Kartoffeln, Hülsenfrüchten daran Schuld. Herber Rothwein und manche Arzneistoffe können ebenfalls dazu beitragen.

Es giebt gar nicht wenige, sonst ganz gesunde Menschen, die eben immer nur alle zwei oder drei Tage einen Stuhlgang haben, sich dabei aber vollkommen wohl fühlen. So lange dies der Fall ist, wäre es überflüssig, etwas an der Lebensweise zu ändern. Wenn aber einmal ein unbehagliches Gefühl von Vollheit im Leib entsteht, wenn ein meist resultatloser Drang zum Stuhle vorhanden, verbunden mit der bekannten widerlichen Stimmung eines Vollbluthämorrhoidariers, wenn sich

endlich die Folgen des Druckes großer Kothmassen auf die Blutgefäße der Unterleibsorgane bemerklich machen durch Anschwellung der Füße, durch Krampfadern, durch ständiges Kaltwerden der Füße, durch Vergrößerung der Hämorrhoidalknoten mit Blutungen oder Austritt einer wässerigen Flüssigkeit und Jucken am After, wenn endlich auch noch in Folge von Gallenstauung ein gelblicher Teint entsteht,—dann muß etwas geschehen!

Für gewisse Leser sei es noch bemerkt, daß sie nicht auf diesen Speisezettel bauen dürfen, wenn der Stuhlgang nur einmal angehalten bleibt wie z. B. dann, wenn die Darmthätigkeit durch eine acute Entzündung plötzlich unterdrückt ist oder wenn sich ein Leistenbruch einklemmt u. s. w. Wer in solchen Fällen die Zeit vergeudet, bringt den Kranken in Lebensgefahr!

Nun zum Speisezettel selbst! Vorab sei bemerkt, daß alle Speisen, welche im nachfolgenden Speisezettel nicht aufgezählt sind, strenge gemieden werden müssen. Molken sind ein unsicheres Mittel zur Regulirung des Stuhls; dem Einen machen sie Verstopfung, dem Anderen Diarrhoe. Für Ersteren würden allenfalls Tamarindenmolken besser passen.

Flüssige Nahrung taugt hier überhaupt mehr als feste; somit sind die Suppen sehr am Platze, mit Ausnahme derjenigen Arten, welche Cerealien zur Einlage haben.

Das gebratene Fleisch soll immer mit den Saucen verspeist werden. Junges Fleisch wirkt mehr auf den Stuhl als altes, gebeiztes mehr als ungebeiztes. Die harten Eier gelten als verstopfend, alle anderen sollen den Stuhl eher fördern als träge machen.

Nur der Aufgußkaffee hat einen bemerkbaren Einfluß auf den Stuhl; der abgekochte bewirkt also eher das Gegentheil. Ein Thee, der nicht länger als 5 Minuten ausgezogen wurde, fördert den Stuhlgang; steht der Thee länger am Wasser, so nimmt er Tannin auf und verstopft. Brod ist im Allgemeinen verboten.

Gemüse und Salate: Der Gehalt an organischen Saucen macht manche Pflanzen zu Mitteln gegen trägen Stuhl; bei vielen hilft auch noch der große Gehalt an Wasser mit. In besagter Weise wirken z. B. die Wurzelgemüse, die Sprossen, die Kräuter, die Blumen- und Blüthenstände; namentlich werden die säuerlichen Früchte und das Obst häufig als Hausmittel gegen habituelle Stuhlverstopfung gebraucht. Kochsalz ist nicht ohne Einfluß; man esse die wohl gefetteten und kräftig gesalzenen Speisen ohne Bedenken.

Getränke: Leichte Weißweine und Bier geeignet. Es würde zu weit führen, wollten wir alle jene Mineralwasser aufzählen, welche zu „eröffnenden" Curen dienen; nur so viel sei bemerkt, daß kein Mittel angenehmer schmeckt und bessere Dienste leistet, als ein abführendes Mineralwasser, dessen tägliche Dosis man einmal genau erprobt hat. Es soll eben nicht weiter gehen als bis zur täglich einmaligen, regelmäßigen Entleerung. Die beste Zeit zum Trinken des Mineralwassers ist etwa 1 Stunde vor dem Frühstück.

Außer der geeigneten Diät sollen noch folgende Unterstützungsmittel gebraucht werden. Die Klystiere reizen weder den Magen noch das obere Gedärm, was bekanntlich von den geschluckten Abführmitteln durchaus nicht behauptet werden kann. Da die Klystiere nur durch Verflüssigung des Mastdarminhaltes wirken, so muß auch noch von oben herab etwas geschehen. Hierzu diene allerdings die eben verordnete Diät, so daß nur in ganz halsstarrigen Fällen noch von einem medicinischen Abführmittel Gebrauch gemacht werden muß. Für die meisten Klystiere genügt lauwarmes Wasser; sonst sind die Klystiere von Kamillenthee mit etwas Salz, Oel und Seife am gebräuchlichsten. Die Quantität anlangend, so genügt in den meisten Fällen ¼—½ Quart Flüssigkeit für ein Klystier. Wie es für diese Kranken überhaupt rathsam ist, die ersehnte Verrichtung auf eine bestimmte Morgenstunde zu setzen, so soll auch das Klystier regelmäßig zu dieser Zeit angewendet werden.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß die Körperbewegung auch zur Förderung des Stuhles beiträgt. Man muß also namentlich Morgens, d. h. zu der Zeit, wo eben von Rechtswegen das erwünschte Naturereigniß eintreten soll, spa-

zieren gehen. Dies merke sich namentlich der Mann von der Feder, der Schneider und der Schuster, die Parlor Lady und die Nätherin u. s. w.

Speisen bei Diarrhoe.

Unter den Mitteln zur Bekämpfung der Diarrhoe stehen die diätetischen oben an. Der desfallsige Speisezettel lautet: (Die hier nicht zuträglichen Speisen stehen im Speisezettel bei trägem Stuhlgang!)

Die Fleischbrühsuppen mit Einlagen von stärkemehlreichen Cerealien sind in der ganzen Welt bekannt als Diät bei Reizzuständen des Darmkanals, bei der Diarrhoe. Die entölte Cacao mit Milch gekocht, ist die zweite Hauptspeise in besagten Fällen. Im Besonderen wird auf die sehr zuträglichen Milchmehlspeisen aufmerksam gemacht. Zwei andere Hausmittel, die gedörrten Birnen und Heidelbeeren, sind nicht besonders zu empfehlen; sie können der gereizten Darmschleimhaut nur noch mehr Beschädigungen zufügen.

Es ist durchaus nicht am Platze, solchen Kranken das Wassertrinken ganz zu verbieten; man hat blos zu befehlen, daß es nur in kleinen Schlückchen geschehen soll. Sonst ersetzt das Wasser die gehabte Mehrausgabe, wirkt kühlend und verdünnt die scharfen Absonderungen der kranken Schleimhaut so, daß sie weniger reizend wirken. Ueberall und mit Recht gelten tanninreiche Rothweine als Mittel gegen Diarrhoe. Nimm kleine Dosen, am besten unmittelbar auf eine schleimige Suppe.

Als Unterstützungsmittel für diese Diät sind zu nennen: Reiswasser oder dünne Tapiocabrühe. Sie geben sehr geeignete Klystiere für diese Kranken, sind namentlich in der Kinderpraxis hoch geschätzt.

Das Warmhalten des Leibes ist schon gut, wenn es mittelst Leibbinden geschieht; warme Bäder sind niemals zuträglich für solche Kranken, sie erschlaffen und nehmen den Appetit noch mehr. Die anderen Hausmittel gegen die Diarrhoe sehe man stets nur mit Mißtrauen an, denn schon oft hat ihre ungeschickte Verwendung Schaden gestiftet. Dann ist auch wohl zu erwägen, daß eine Diarrhoe unter Umständen sogar eine wohlthätige Entleerung schädlicher Stoffe sein kann, die, wenn sie nicht zu hartnäckig wird, durchaus nicht gleich im Beginne gestopft werden darf.

Ueber die Diät der Neugeborenen ist schon Eingangs dieses Werkes ausführlich berichtet worden. Es möge hier noch schließlich gedacht werden, der

Speisen für Wöchnerinnen.

Ueber die Diät der Wöchnerinnen sind die Belehrungen in der Regel sehr mangelhaft. Es dürfte deshalb diesem Buche wohl anstehen, wenn es auf dieses wichtige Thema näher eingeht, zumal da, namentlich auf dem Lande, wirklich noch recht verzwickte und zum Theil sehr nachtheilige Gebräuche herrschen. So werden z. B. viele Wöchnerinnen regelmäßig 9 Tage lang mit nichts Anderem gespeist als mit den „Kindbettsuppen" (armselige Wassersuppen!). Wenngleich schon nach dem 3. Tage ein entschiedenes Verlangen nach etwas besserem eintritt, wenn sich die Wöchnerin sonst ganz wohl fühlt, wenn sich sogar schon die große Aufgabe des Stillens bemerkbar macht, gleichviel, es müssen die 9 Tage bei den Wassersuppen ausgehalten sein, die Wöchnerin mag abgeschwächt werden wie sie will! Am 10. Tage wird dann so zu sagen, mit dem Schlage der Uhr, auf einmal alles umgemodelt, im Sprunge geht es von den mageren Wassersuppen zu den kräftigsten Fleischspeisen über. Wer begreift nicht, daß zuerst das Aushungern, dann dieser rasche Uebergang Gefahren in sich schließen? Wenn man auch zugiebt, daß der 9. Tag den ungefähren Abschluß des Wochenbettes ausmacht, so richtet sich eben doch die Diät immer nur nach dem jeweiligen Befinden der Wöchnerin und, wenn sonst alles regelmäßig verläuft, wird etwa Folgendes der Speisezettel für das Wochenbett sein müssen.

Für die ersten 3 Tage genügen allerdings Wasser- und Rahmsuppen. Ueber die Aufbesserung in der Nahrung giebt der Appetit ganz richtigen Aufschluß; ein ganz ächtes Hungergefühl läßt nach Verlauf des 3. Tages sicherlich nicht mehr lange

auf sich warten, namentlich bei einer Wöchnerin, welche die erste aller Mutterpflichten erfüllt, welche ihr Kind selbst stillt. Da genügen die Wassersuppen nicht mehr; die Erfahrung hat hinreichend dargethan, daß dabei die Milchabsonderung minder wird, was dann natürlich auch einen nachtheiligen Einfluß auf den Säugling übt. Als Speisen, welche jetzt folgen müssen, sind vorab die Milchmehlspeisen und die Milchsuppen zu bezeichnen. Einige Tage später können dann die als Kindbettspeisen berühmten Hühnersuppen folgen, aber nur mit Einlagen aus dem Reiche der Cerealien (besonders Reis-Suppen). Noch ein paar Tage und es müssen, wenigstens einmal im Tage (am besten Mittags), Kalbsbries, eingemachtes Kalbfleisch, Geflügel, oder auch nur Kalbsbraten auf den Speisezettel gesetzt werden. Als Beigaben zum Fleische eignen sich junge Hülsenfrüchte, Kartoffeln und die süßen Wurzelgemüse. Als unschädliche Naschereien sind allenfalls die Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Kastanien) zu bezeichnen. Zum Morgenessen ist, da es ja doch das Frauchen ohne Kaffee nicht lange aushalten kann, ein Aufgußkaffee, reichlich mit Milch und Zucker gemischt, zu wählen. Sonst wäre allerdings Cacao mit Milch zehnmal besser. Zum Nachtessen eignen sich die Eiermehlspeisen.

Ueber die Verwendung der Speisezusätze zu den Speisen für Wöchnerinnen bleibt zu bemerken, daß mit allen Würzen sparsam zu verfahren ist, da diese der Muttermilch Eigenschaften verleihen, welche dem kindlichen Magen übel bekommen.

Das beste Getränk für stillende Frauen ist ein gut gegohrenes, malzreiches Bier, aber wohlverstanden, nicht in großen Quantitäten! Man kann dasselbe ja jetzt leicht an den meisten Orten für den Hausbedarf in Flaschen beziehen.

Gewisse Vorkommnisse gebieten gewisse Abänderungen von diesem allgemeinen Speisezettel für Wöchnerinnen. So erheischt z. B. die Stuhlverstopfung, mit welcher die meisten Neuentbundenen in den ersten Tagen des Wochenbettes geplagt sind, nach Verlauf des 3. Tages eine gelind eröffnende Diät. Wenigstens einmal im Tage, am besten zum Mittagessen, gebe man gutgekochte, zarte Gemüse oder süßes Obstmus zu mildem Saucenfleische. Diese Diät fördert auch die Entleerung des Urins, welche Neuentbundenen in den ersten Tagen bekanntlich ebenfalls ziemlich schwer von Statten geht. Da beides, die Trägheit im Stuhl und die Beschwerden beim Uriniren, von der beim Geburtsacte vorgekommenen Quetschung der betreffenden Organe herrührt, so dürfen natürlich nur milde Reizmittel in Anwendung kommen. Demnach ist die sonst allgemein gebräuchliche Verordnung von Sennathee für's Eine und von Wachholderthee für's Andere verwerflich! Dagegen sind einfache Wasserklystiere für beide Fälle sehr empfehlenswerthe Unterstützungsmittel, und die Hebammen könnten da viel Gutes stiften, wenn sie das, was man ihnen hierüber in der Schule so vielmal gesagt hat, mit mehr Energie durchsetzen wollten. Allein es giebt eben namentlich auf dem Lande, noch immer Hebammen genug, welchen das Einschmuggeln einer Laxiermixtur den Kamm höher treibt, als die Anwendung eines Klystiers, die in Folge dessen ihre Klystierspritze nur noch als nutzlosen Ballast des Requisitenkästchens betrachten.

Speisen für Magenkranke.

Es würde zu weit führen, unseren Leserinnen hier alles das mitzutheilen, was Dr. Wiel über die Diät für Magenkranke in seinem Werke sagt, und verweisen wir etwa mit Magenleiden Behaftete auf das betreffende diätetische Kochbuch. Da bei manchen Magenkrankheiten der Magen selbst der vollständigen Ruhe bedarf, findet bekanntlich mittlerweile die Ernährung des Körpers vermittelst nährender Klystiere statt. Auch über diese giebt das genannte Buch vollständige, interessante und lehrreiche Auskunft.

Am Schlusse seines Kapitels über Diät für Magenkranke schreibt Dr. Wiel: Nur diejenigen Aerzte, welche auf dem Lande practizirt haben, wissen, was es heißt, dort auf diätetischem Wege Etwas auszurichten; Vorurtheile, und fast überall eine äußerst primitive Küche erschweren jedes derartige ärztliche Handeln ungemein. Trotzdem soll man nicht müde werden, auch da den besseren Weg der Krankenbehandlung — den diätetischen — durchzusetzen. Die Sache ist sehr lohnend; wenn man nur auf kurze Zeit den höchst verfehlten Tisch verbessert, nament-

lich das große Quantum von Mehlspeisen reducirt, so erreicht man gar bald die schönsten Erfolge. Zum Glück ist überall auf dem Lande die wichtigste Speise für Magenkranke in bester Qualität zu haben; die Milchdiät stößt nur auf ein Hinderniß intellectueller Art. Es hält nämlich schwer, dem Landvolke die hohe Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel beizubringen. „Man muß Brod einbrocken und nur von einem dicken Mehlbrei ist man recht gesättigt," so sagen heut zu Tage noch viele Leute auf dem Lande und leider auch sehr viele Leute in der Stadt, welche sich — zum Unterschied von jenen in ihrer Bescheidenheit „Gebildete" zu nennen pflegen. Unter diesen Umständen ist es die Pflicht des Landarztes, mit Entschiedenheit und Beharrlichkeit bei der angeordneten Milchdiät mindestens so lange stehen zu bleiben, bis die schönen Erfolge derselben von selbst verspürt werden, was dann natürlich ganz kräftig zieht.

Außer der Milchcur läßt sich für andere Fälle auch noch folgender Speisezettel für eine Kur bei Magenleiden durchführen. Die Landleute sind oft schon beim Sonnenaufgang an der Arbeit. Da darf man also mit dem Morgenessen nicht warten bis 8 Uhr, dasselbe wird, wenn nicht noch früher, in der Regel um 6 Uhr eingenommen, es wäre also die Zeit bis zum Mittagessen zu lang! Deshalb muß noch eine weitere Mahlzeit eingeschaltet werden, das sogenannte „Neune-Essen". Im Besonderen wird also der Speisezettel lauten:

Morgenessen: ½ Pint Milch warm von der Kuh weg; dazu 2 Unzen Brodrinde.

Neune-Essen: 1 bis 2 weichgesottene Eier mit 2 Unzen Brodrinde.

Mittagessen: ½ Pint Rindfleischbrühe mit 1 Ei verrührt. Außerdem kommt in die Suppe das gesottene Rindfleisch, 2 Unzen, fein zerhackt.

Vesper: 3 Unzen mageren Speck, dazu 2 Unzen Brodrinde.

Abendessen: Wie Mittags.

Später: ½ Pint Milch erwärmt mit 2 Unzen Brodrinde.

Betrachtungen über die Verdauung.

Was zum Munde hinein geht, unterliegt einer mehr oder weniger strengen Controle; der Geschmackssinn stellt den Grenzwächter vor. Alle Speisen und Getränke, welche gut schmecken, sind in der Regel auch gesund und können weiter passiren; andernfalls werden sie zurücktransportirt d. h. erbrochen. Es kommen nicht selten Schmuggeleien vor; manche ungesunde Leckerbissen drücken sich durch und stiften allerlei Unheil. Nachdem die Speisen im Munde gekaut und eingespeichelt worden sind, wandern sie weiter in den Magen. Dort geht der wichtigste Theil des Verdauungsprocesses vor sich.

Es brauchen zur Verdauung:	ungefähr:
Kaldaunen (Kutteln) und Schweinefüße	1 Stunden
Fische und Wildpret	1½ "
Brod, Milch, gekochter Stockfisch	2 "
Wildgans und Schweinefleisch, rohe Austern	2½ "
Gebratenes Rindfleisch	3 "
Gebratenes Schweinefleisch, trockenes Brod	3¾ "
Gesottenes Rindfleisch, Kalbsbraten	4 "
Butter mit Kaffee, Hammelbraten, weichgesottene Eier	4½ "
Harte Eier, eingesalzenes Rindfleisch	5—5½ "
Eingesalzenes Schweinefleisch	6 "

Die Verdauung hängt aber von so vielen Umständen ab, daß diese Zahlen nur annähernd zu nehmen sind.

Die hausgemachten Heilgetränke ꝛc.

Wer das Nachfolgende lieſt, wird bald merken, daß es ſich hier nicht um eine Erweiterung des volksthümlichen Heilkrödels handelt. Bekanntlich werden die Hausthee ſehr häufig von den Aerzten ſelbſt verordnet. In der Regel geſchieht dies ohne beſondere Anweiſung über die Zubereitung der Thee, und ſo kommt es vor, daß manchmal Gebräue geliefert werden, welche gerade das Gegentheil von Dem ſind, was ſie heißen. Unter ſolchen Umſtänden dürfte Auskunft über die Zubereitung wenigſtens der gebräuchlichſten Hausthee, willkommen ſein.

Die Heiltränke werden auf 3 Arten zubereitet: a) durch Abbrühen; b) durch Abkochen; c) durch Ausziehen.

Für den Aufguß eignen ſich alle jene Stoffe, welche ein flüchtiges Aroma haben, d. h. riechen. Gewöhnlich ſind es zarte Pflanzentheile, z. B. Blüthen, junge Blätter u. dgl. Der Aufguß wird auf folgende Art gemacht. In einem mit gutem Deckel verſehenen irdenen Gefäße werden die Pflanzentheile mit der nöthigen Menge kochendem Waſſer übergoſſen und eine Viertelſtunde lang unter gutem Verſchluſſe ſtehen gelaſſen. Hierauf wird das Gefäß zum Erkalten bei Seite geſtellt und ſchließlich der Thee durch ein Tuch geſeiht.

Für die Abkochung eignen ſich hauptſächlich jene Stoffe, welche keine flüchtigen Beſtandtheile enthalten, denn dieſe würden beim Kochen davon gehen. Im Allgemeinen ſind es gröbere Pflanzentheile (Rinden, Wurzeln, Hölzer), welche gekocht werden müſſen. Das Verfahren iſt folgendes: Die betreffenden Stoffe kommen in kaltes Waſſer, dann wird erwärmt, in der Regel ½ Stunde lang unter fleißigem Umrühren gekocht und ſchließlich noch warm durch ein Tuch geſeiht.

Einige Stoffe eignen ſich weder für das Abbrühen noch für das Abkochen; dieſe werden einfach mit kaltem Waſſer ausgezogen.

Nicht bei allen Kräutern, welche in Nachfolgendem zuſammengeſtellt wurden, iſt eine beſondere Doſis angegeben; die Erfahrung hat für die meiſten ein Durchſchnittsquantum gegeben. Dieſes beträgt ungefähr 1½ Unze auf 1 Pint Waſſer pro 1 Tag. Uebrigens wird ein denkender Kranker ſchließlich Alles darnach bemeſſen, wie ihm der Haustrank bekommt und denſelben nach Bedarf ſtärker oder ſchwächer machen; immerhin dürfte es gut ſein, ſtets mit den kleinſten Gaben zu beginnen und nur nach Bedarf zu ſteigen.

In Nachfolgendem ſind, mit wenig Ausnahmen, nur einheimiſche Heilkräuter genannt; nur dieſe werden vorzugsweiſe zu Hausträuken verwendet, die ausländiſchen kommen mehr in die Mixturen. Wenn hiebei jene einheimiſchen Heilkräuter gar keine Erwähnung fanden, welche zu den Giftpflanzen gehören, ſo wird dies leicht zu verantworten ſein; laienmäßige Experimente mit ſolchen Dingen könnten nur Unheil ſtiften!

In vielen Häuſern ſammelt man die Lieblingskräuter ſelbſt und behält ſie an einem beliebigen Orte eine beliebig lange Zeit auf. Man trifft deshalb oft eine Waare, die auch gar alle Fehler hat: altes vermodertes Zeug, daß allen Geruch verloren, mit Staub verunreinigt und von Würmern zerfreſſen iſt. Verwechslungen ſind da mitunter an der Tagesordnung und zwar oft ſogar mit Giftpflanzen. Dort wo Unkenntniß herrſcht, dürfte es rathſam ſein, von der eigenen Heilkräuterſammlung abzuſtehen und im vorkommenden Falle die ärztlich verordneten Kräuter aus der Apotheke zu beziehen.

Erregende Heiltränke.

Die erregende Heilwirkung rührt von den ätherischen Oelen her, welche diese Heilkräuter enthalten. Bei weitem die meisten der hierher gehörigen Stoffe werden häufiger als Gewürz denn als Heilmittel gebraucht, so z. B. Kümmel, Fenchel, Anis, Ingwer und Andere. Es erübrigt nur noch folgende zu erwähnen:

Kamillenblüthen. Der Kamillenthee (Aufguß) wird getrunken bei allen Arten von Schmerzen und Krämpfen im Unterleib, namentlich vom Frauengeschlechte. Man merke sich wohl, daß große Mengen leicht übel machen und zum Brechen reizen. Fast noch häufiger wird das Mittel äußerlich gebraucht als Gurgelwasser, als warme Umschläge auf schmerzhafte Geschwülste, zu Einspritzungen und Klystieren. Auch die trockenen Kräuter werden häufig in der Form von Kräutersäckchen zum Ueberwärmen, namentlich bei rheumatischen Schmerzen gebraucht. Endlich werden Kamillen nicht selten lokalen und allgemeinen krampf- und schmerzstillenden Bädern zugesetzt.

Baldrianwurzel. Der Aufguß wird insbesondere bei hysterischen Anfällen viel gebraucht, sonst wohl auch bei Magenkrämpfen, bei den bekannten epilepsieartigen Krämpfen der Kinder, welche Würmer haben, und selbst bei Lähmungen. — Häufig wird darin gefehlt, daß man den Aufguß mit kochendem Wasser ansetzt, da hiebei das wirksame Prinzip davongeht; zweckmäßiger ist der kalte Ansatz. Rathsam bleibt immer, mit einer kleinen Dosis (5 Gram auf ½ Pint Wasser) zu beginnen und auch diese nicht auf einmal zu schlucken, sondern stündlich einen Eßlöffel voll!

Wohlverleiblüthen. Der Aufguß wird bisweilen als Mittel gegen Lähmungen nach Hirn- und Rückenmarksschlägen, dann gegen die Fallsucht! (daher der Beinahme „Fallkraut") gebraucht. Für die volksthümlichen Umschläge mehr zu empfehlen, als der innerliche Gebrauch, und zwar nicht nur in genannten Krankheiten, sondern namentlich bei Quetschungen und Verstauchungen.

Pfeffermünzblätter. Der Aufguß wird ungemein häufig gebraucht gegen Magenkrämpfe, als Mittel gegen „verseffene Winde", sowie bei Menstruationsbeschwerden.

Krausemünzblätter. Wie die vorigen gebraucht, haben aber einen weniger angenehmen Geruch.

Melissenblätter. Wie die Münzen gebraucht. In der Regel werden noch ebensoviel Pomeranzenblätter dazu genommen.

Beruhigende Heiltränke.

Eine beruhigende Heilkraft haben erstens gewisse Samen, welche durch Zerreiben und unter Zusatz von Wasser milchartige Flüssigkeiten geben, z. B. Mandeln, Leinsamen u. s. w.; ferner die fetten Oele und drittens viele Schleim- und gummihaltige Pflanzentheile. Diese Stoffe bilden für kranke Stellen des Körpers eine Art Decke, welche die Nerven vor reizenden Absonderungen u. s. w. schützt; daher die Benennung „einhüllende Mittel." Außerdem machen sie jene Theile, welche durch den Entzündungsprozeß geschwollen, hart und schmerzhaft sind, weicher und lindern dadurch die Schmerzen. Daher der weitere Name: „erweichende Mittel." Diese Wirkung ist in jenen Fällen leicht zu erklären, wo das Mittel direkt auf die kranke Fläche applicirt werden kann, also auf der äußeren Haut und im Verdauungskanal.

Zu Heilzwecken wird die Kleie fast mehr geschätzt als das reine Mehl. In England gilt das „brown bread," aus einer Mischung von Weißmehl mit Kleie bereitet, allgemein als Mittel gegen habituelle Stuhlverstopfung. — Die Abkochung der Kleie wird innerlich als nahrhaftes Getränk für ausgeleerte Reconvalescenten, äußerlich als Umschlag bei jenen Hautkrankheiten benützt, welche Schuppen, Knötchen oder Pusteln bilden. Ferner verwendet man die Kleienabkochung häufig zu Bädern für abgemagerte Kinder. Weiter wird Kleie oder Mehl sowohl als trockene, warme Bähung (beim Zahnweh und dgl.,) wie auch als feuchte, mit Wasser oder Milch abgekochte, Umschläge zur Zeitigung von Eitergeschwülsten gebraucht. Endlich

wird ein Gemisch von 1 Theil Bierhefe und 2 Theilen Mehl mit der nöthigen Menge warmen Wassers zu Umschlägen auf schmerzhafte Geschwüre benutzt; die sich entwickelnde Kohlensäure wirkt hier sehr schmerzlindernd.

Bekannt ist die Anwendung von gestoßenem Leinsamen zu Umschlägen. Dieselben sollten mindestens fingerdick aufgelegt werden um anhaltend feucht und warm zu sein. 1 Theil Leinsamen mit 50 Theilen kochendem Wasser übergossen und durch ein Tuch filtrirt, giebt jenen schleimigem Thee, welcher so häufig bei Katarrhen der Harnorgane eingenommen oder einclystirt wird.

Bärlappsamen — mitunter als Volksmittel bei schmerzhaftem Harnlassen sowohl als auch bei Katarrhen der Athmungswege und des Verdauungskanals gebraucht.

Eibischwurzel. Der Eibischthee ist eines der ältesten Volksmittel bei Katarrhen der Athmungswege. Für den innerlichen Gebrauch eignet sich der kalte Auszug besser als die Abkochung, da dies wegen ausgezogener Stärke ziemlich dick wird. ½ Unze wird mit ½ Pint kaltem Wasser etwa ½ Stunde lang ausgezogen. Aeußerlich wird sowohl dieser Auszug als die Abkochung häufig benutzt als Mund- und Gurgelwasser, Einspritzung und Klystier.

Eibischblätter. Aufguß und Abkochung wie die vorigen gebraucht.

Brustthee, Species pectorales (Eibisch-, Süßholz-, Veilchen-, Wurzel-, Huflattichblätter, Wollblumen und Sternanis geben die gebräuchlichste Mischung der Art.) Mehr als Linderung des Hustenreizes und Förderung des Auswurfes darf man von den verschiedenen, mit den Namen „Brustthee" belegten Heiltränken nicht erwarten. Für diesen Zweck sind sie aber vortreffliche Hausmittel. Die geeignete Zeit für ihre Anwendung ist in der Regel der Morgen. Nachts über hat sich der Schleim angehäuft und soll nun herausbefördert werden. Daher der Husten. Eine Tasse Brustthee löst vortrefflich. Bei diesem Thee ist ein Zusatz von Zucker am Platze.

Zusammenziehende Heiltränke.

Diese Mittel ziehen die contractilen Gewebe, welche erschlaffen wollen, zusammen und vermindern die übermäßige Absonderung der Schleimhäute, indem sie das in der Absonderung enthaltene Eiweiß erstarren machen. Hierher gehören:

Eichenrinde. Die Abkochung sollte nicht mehr innerlich gebraucht werden, da sie den Magen ungemein belästigt. Aeußerlich dagegen wirkt sie sehr zusammenziehend namentlich als Mund- und Gurgelwasser, als Einspritzung beim weißen Fluß, als Verbandwasser bei schlaffen, leicht blutenden Geschwüren.

Bärentraubenblätter. Die Abkochung wird mitunter bei Katarrhen und Blutungen der Harnorgane gebraucht.

Bittere Heiltränke.

Die meisten Bitterstoffe sind vielfach gebrauchte Hausmittel bei Leiden des Magens und Darmkanals. In kleinen Gaben und längere Zeit gereicht, erregen sie die Organe, machen Appetit, vermehren die Absonderung des Speichels und der übrigen Verdauungssäfte, hemmen die Bildung von Zersetzungsprodukten, welche die Schleimhaut schädigen könnten, hemmen also hauptsächlich die Uebersäurerung des Magens und die Bildung und Anhäufung verschiedener zweckwidriger Gase. Werden die Bitterstoffe jemals in einer zu großen Dosis genommen, so verursachen sie Krämpfe, Erbrechen und Diarrhoe.

Enzianwurzel. Sowohl der Aufguß als auch die Abkochung sind gebräuchliche Magenmittel. Die Tagesportion soll nicht über ½ Unze betragen. Da die frische Wurzel narkotisch wirkt und leicht Uebelkeit und Erbrechen verursacht, so wird nur die getrocknete heilkundig gebraucht. Die meisten der marktschreierisch in Umlauf gesetzten sogenannten „Magenbitter" enthalten Enzian als Hauptbestandtheil.

Wermuthkraut. Eines der volksthümlichen Magenmittel! Besonderes Ansehen hat der Wermuthschnaps, von welchem man ein Gläschen mit Wasser verdünnt, als Appetitreizer kurz vor der Mahlzeit zu trinken pflegt. Nachtheilig! Fast alle soge-

nannten „Magenbitter" enthalten Wermuth. Am reellsten und jedenfalls viel billiger ist die in jeder guten Apotheke zu habende Wermuthtinctur. Viele Geheimmittel sind nichts Anderes als Verdünnungen derselben.

Wallnußblätter. Die Abkochung (½ Unze auf ½ Pint) wird sehr häufig von Skrophelkranken gebraucht. Aeußerlich dient sie zu Einspritzungen gegen Schleimflüsse und Fistelgeschwüre sowie als Zusatz zu Bädern.

Grüne Wallnußschalen. Die Abkochung ist ein vielfach gebrauchtes Volksmittel gegen „schwache Verdauung", Würmer, Skropheln. Aeußerlich wird sie angewandt zu Umschlägen bei schlaffen, unreinen, namentlich skrophulösen Geschwüren. (Der weingeistige Auszug wird benützt, um grauwerdende Haare wieder schwarz zu färben. Roßhändler machen hiervon häufig Gebrauch.)

Abführtränke.

Von den vielen „gelinde eröffnenden" oder „stärker abführenden" Hausträuken sind allenfalls folgende von besonderem Werthe:

Sennesblätter kommen zwar nicht von einer einheimischen Heilpflanze, sind aber überall so eingebürgert und so volksthümlich als Abführmittel gebraucht, daß sie hier wohl genannt zu werden verdienen. Gewöhnlich wird ein Aufguß (½ bis ¾ Unze auf ½ Pint Wasser) gebraucht; stündlich 1 Eßlöffel voll bis zur Wirkung.

St. Germain-Thee (Sennablätter, Hollunderblüthen, Fenchel, Anis und gereinigter Weinstein) 1 Theelöffel voll mit 1 Tasse Wasser abgebrüht.

Harntreibende Heiltränke.

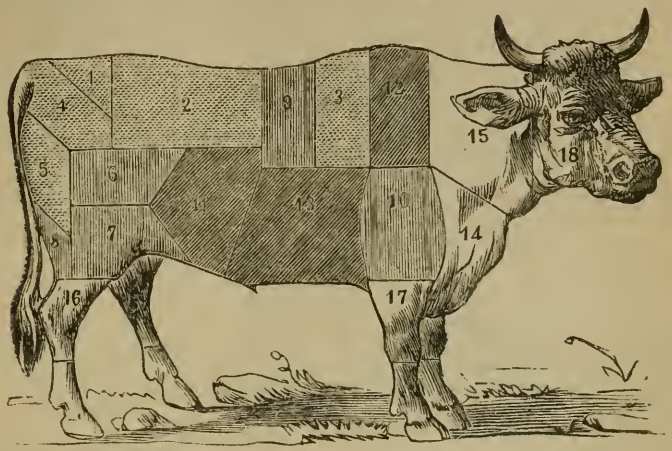
Wenn der Ernährungsprozeß darniederliegt, fehlt es auch an der Harnausscheidung. Deshalb sind alle Mittel, welche die Verdauung verbessern, so z. B. die bitteren Magenkräuter, quasi auch harntreibende Mittel. Von den vielen, ehedem im Arzneischatze aufgeführten Mitteln der Art finden heut zu Tage nur noch wenige volksthümliche Anwendungen; Wachholderbeeren, Petersilienſamen, spanischer Pfeffer, Meerrettig u. s. w. Außerdem gilt namentlich der Holzthee (Franzosenholz, Sassafrasholz, Hauhechsel- und Klettenwurzel mit einem Zusatz von Süßholzwurzel, damit das Gebräu besser schmeckt!) als ein viel gebrauchter „harntreibender" und zugleich „blutreinigender" Haustrank. Man läßt 2 Eßlöffel voll mit 6 Tassen Wasser auf 4 Tassen einkochen. Nicht selten werden noch Sennesblätter zugesetzt, damit das Gebräu besser wirkt! (?)

Schwitzthee.

Flüssigkeit und Wärme sind es hauptsächlich, welche zum Schweiße treiben. Deshalb kann man, so zu sagen, von allen bisher genannten Kräutern Schwitzthee machen; man braucht nur recht warm und viel davon zu trinken, und kommt dann gewiß in Schweiß. Sonst werden allerdings die Hollunder- (Flieder-) blüthen und die Lindenblüthen am häufigsten zu Schweißtränken abgebrüht und in zwei verschiedenen Fällen davon Gebrauch gemacht: erstens bei Erkältungskrankheiten und zweitens bei einigen acuten Hautkrankheiten (Scharlach, Masern, Blattern) „damit der Ausschlag recht herauskommt." Im ersten Falle leisten die Schwitzthee sichtlich gute Dienste, im zweiten Falle dagegen können sie nur die Fieberhitze auf eine oft bedenkliche Höhe treiben!

Das Zerlegen des Schlachtvieh's und Wildes.

Als Nachtrag zu dem im Kapitel: Einschlachten u. s. w. bereits Gesagten, bringen wir noch folgende Illustrationen und Erklärungen.



Der englische Fleischmarkt zerlegt den Mastochsen in nicht weniger als 18 Nummern und stellt dieselben in 4 Classen zusammen, wie die Schattirungen zeigen. Außer den deutschen fügen wir die hier üblichen englischen Benennungen bei. Die Nummern haben folgende Rang-Ordnung, mit den besten anfangend:

1. Classe	No. 1.	Schwanzstück.	1. Rump.
	„ 2.	Lendenbraten.	2. Loin.
	„ 3.	Vorderrippe.	3. Ribroast.
	„ 4.	Hüftenstück.	4. Rump.
	„ 5.	Hinterschenkel.	5. Beefham.
2. Classe	„ 6.	Oberweiche.	6. “
	„ 7.	Hinteres Weichenstück.	7. “
	„ 8.	Wadenstück..	8. “
	„ 9.	Mittel-Rippenstück.	9. Ribroast.
	„ 10.	Oberarmstück.	10. Shoulder.
3. Classe	„ 11.	Flankentheil.	11. Flank.
	„ 12.	Schulterblatt.	12. Chuckroast.
	„ 13.	Brustkern.	13. Plate.
	„ 14.	Wamme.	14. “
4. Classe	„ 15.	Hals.	15. Neck.
	„ 16.	und 17. Beine.	16. & 17. Hind & Foreshank.
	„ 18.	Kopf, (wird nicht gerechnet).	

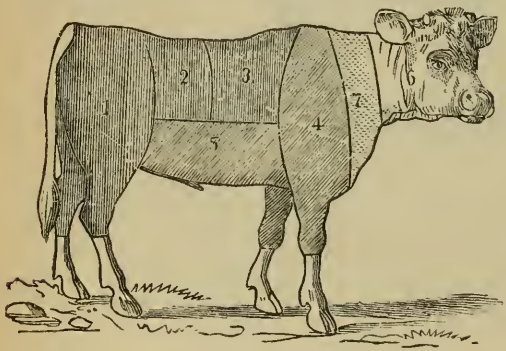
In Betreff der Benennungen der einzelnen Stücke des Ochsens herrscht übrigens große Willkür, weniger bei den Amerikanern um so mehr aber unter den Deutschen im alten Vaterlande, woselbst fast jeder Gau volksthümliche Namen für Fleischstücke hat. Für gewöhnlich frägt man wenig darnach, von welchem Theile des Thieres das Fleisch kommt und nennt alle Stücke ohne Weiteres „Rindfleisch“. Die feinere Küche unterscheidet strenger. Sie weiß, daß die besten Stücke zum Braten vom Hintervierтel sein müssen: Schwanzstück, Lendenbraten, Hinterschenkel u. s. w.; daß das von

den Rippen abgelöste Fleisch gut und vortheilhaft zum Kochen ist, wie auch Brustkern und Schulterblatt; daß Wumme, Hals, Beine hartes, mit vielen Sehnen und sehnigen Häuten durchzogenes Fleisch liefern.

Junges Rindfleisch giebt saftige Braten und gutes Siedfleisch aber schwache Fleischbrühe. Altes Fleisch ist zäh, saftlos und schwerverdaulich, liefert aber bessere Suppen. Junges Fleisch ist schön roth, mit weißem Fett durchzogen; altes Fleisch ist bläulichroth, sein Fett hat einen Stich in's Gelbliche.

Das Rindfleisch, welches für die Krankenküche bestimmt ist, muß sich vor Allem durch eine zarte Faser auszeichnen. Ein solches Fleisch haben jung verschnittene, völlig ausgewachsene, gut gemästete Ochsen. Auch die Kühe, welche nicht älter sind als 5 Jahre, liefern nach richtiger Mastung ein zartes Fleisch. Dagegen ist das Fleisch von einer alten Kuh fast unverdaulich.

Beim Kalb macht der Markt nachgenannte Klassen. Die Illustration zeigt ebenfalls in Schattirungen verschiedene Qualität des Fleisches. Das Fleisch eines 4—6 Wochen alten Kalbes giebt das beste Fleisch, unter 14 Tagen ist das Fleisch weichlich und kraftlos. Das Nierenstück hält man für den saftigsten Theil des Kalbes; doch hat jeder Theil seine besondere Bestimmung und wir haben bereits gezeigt, daß das Kalbfleisch sich in vielerlei Formen zur Tafel bringen läßt, daß sogar das Eingeweide, Gehirn, Midder, Leber, Nieren zu wohlschmeckenden Gerichten verwendet werden können.



1. Classe.

1. Keule, Hindleg.
2. Nierenstück (Lende), Loin.
3. Cotelettstück, Veal Chop.

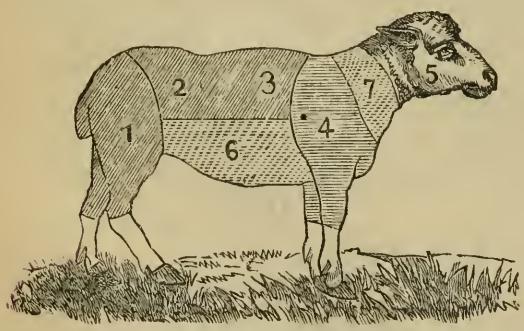
2. Classe.

4. Schulterstück, Shoulder.
5. Brust- u. Bauchstück, Brisket.]

3. Classe.

6. Kopf und Zunge, Head and Tongue.]
7. Hals, Neck.

Der Fleischmarkt theilt das Schaf in die folgenden drei Classen:



1. Classe.

1. Keule, Leg.
2. Sattel, Loin.
3. Cotelettstück, Rack.

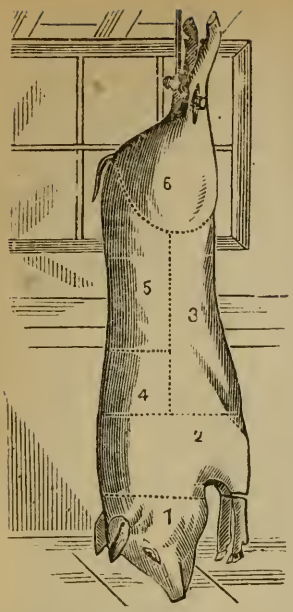
2. Classe.

4. Schulterstück, Shoulder.]
5. Kopf, Head.

3. Classe.

6. Brust- und Bauchstück, Brisket.]
7. Hals, Neck.

Das Schaf- oder Hammelfleisch ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste; der Herbst ist die beste Zeit zu Hammelbraten. Altes Hammelfleisch ist fast so zäh wie altes Rindfleisch. Im Allgemeinen eignet sich Hammelfleisch besser zum Braten als Sieden.



Man theilt für gewöhnlich das Schwein wie folgt ein:

1. Kopf, Head.
2. Schulter und Vorderschinken, Shoulder.
3. Bauchstück, Belly.
4. und 5. Braten und Cotolettstück, Loin for Roast and Chops.
6. Schinken, Ham.

Gutes Schweinefleisch hat festen, körnigen Speck von schneeweißer Farbe und helles Fleisch. Ein frischer Schweinebraten ist nicht zu verachten, wenn auch für heiße Gegenden im Sommer das geräucherte Schweinefleisch vorzuziehen ist.

Das Fleisch von Schweinen, denen die letzten Lebenstage mit Milch versüßt wurden, ist besonders gut. Bei Kartoffel-Mastung wird das Schwein zwar fetter, bekommt aber ein kraftloses Fleisch. Eicheln und Bucheln machen das Fleisch etwas thranig.

Im Schweinefleisch existirt überhaupt ein bedeutender Unterschied; es giebt viel geringes. Dieses hat eine röthliche Farbe und gelbliches, leicht flüssiges Fett. Durch Genuß von finnigem Fleisch kann man den Bandwurm bekommen. Die Finne hat schon den Kopf des Bandwurms, es fehlt ihr noch das Anhängsel, dies bildet sich erst im Darmkanal des Menschen, wenn finniges Fleisch verspeist wird.

Was die Trichinen anbelangt, so sind dieselben mit bloßem Auge nicht wahrnehmbar. Wenn trichinenhaltiges Fleisch einmal gründlich durchgefroren oder recht gar gesotten oder endlich vollständig durchgebraten wurde, so ist jedes Leben darin zerstört. Gekochtes Fleisch kann also ohne alles Bedenken verspeist werden; ja es kann sogar gut gesalzenes und warm geräuchertes Schweinefleisch roh verspeist werden, ohne daß man die Trichinenkrankheit riskirt. Von letzterem Urtheile sind aus Vorsicht die gekauften Fleischwaaren (Schinken, Würste u. dgl.) auszuschließen, weil man nicht immer genau weiß, ob auf deren Zubereitung die nöthige Sorgfalt verwendet wurde.

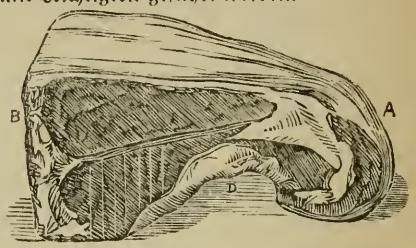
Das Zerlegen der Fleischspeisen und Fische.

Jede gute Hausfrau, hat ihre Freude daran, einen Braten recht schmackhaft und saftig zubereitet zur Tafel bringen zu können. Wie oft aber wird diese Freude getrübt, wenn eine ungeschickte Hand die Arbeit des Zerlegens übernimmt; rauhe, unansehnliche Stücke, sieht sie vor sich, und alle Mühe war vergebens. Gewöhnlich zerlegt freilich der Familienvater das Fleisch und durch die tägliche Praxis wird er sich bald eine Geschicklichkeit darin aneignen; aber man denke sich einen jungen Mann, der in Gesellschaft aufgefordert wird, einen Braten, einen Puter, ein Hühnchen zu zerlegen. Er kann es nicht ablehnen, Anstand und Höflichkeit verbieten ihm das. Mit verlegenen Blicken betrachtet er das Hühnchen, er weiß nicht, wie er beginnen soll. Aller Augen sind auf ihn gerichtet, ein leises Kichern seiner jugendlichen Nachbarin treibt ihm das Blut in die Wangen. Endlich faßt er Muth, er stößt die Gabel in irgend einen Theil des Hühnchens und versucht den Flügel abzuschneiden; vergebens! er weiß das Gelenk nicht zu finden, der Knochen ist nicht so leicht zu zerschneiden; er schilt innerlich über stumpfe Messer und alte Hühner. Noch einmal versucht er mit großer Kraftanstrengung, den Flügel abzuschneiden, und — es gelingt; aber — der Flügel gleitet an der einen Seite von der Schüssel

auf's Tischtuch, der andere Theil des Hühnchens in den Schooß der neben ihm sitzenden Dame. Allgemeines Gelächter der Gesellschaft! tausend Entschuldigungen seinerseits! — und er beginnt von Neuem. Dies Mal gelingt es ihm, den Braten zu — zerfetzen. Kein einziges ansehnliches Stück liegt vor ihm, wenig geeignet sind sie den Appetit der Tischgäste zu erhöhen, und manche Neckerei hat er von seinen Freunden anzuhören, die vielleicht selbst nicht geschickter im Tranchiren sind, als er selbst. — Um solchen Verlegenheiten vorzubeugen, will ich versuchen, in Nachstehendem einige Anweisungen zu geben, so schwer es auch ist, eine nur theoretische Anleitung zu dieser Kunst zu geben, da allein die Praxis das erforderliche Geschick verleiht.

Man sorge für eine zweizinkige lange Gabel und ein langes, scharfes Tranchirmesser, denn nur so ist es möglich, das Fleisch in dünne, glatte Stücke zu zerlegen und die Fleischfasern quer, wie es immer geschehen muß, zu durchschneiden. Das Schneiden darf nicht mit zu starkem Druck geschehen, damit der Saft nicht herausfließt, das Messer muß mehr sägend und mit Leichtigkeit geführt werden.

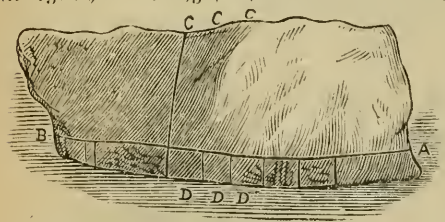
Lendenbraten. Der untere Theil wird abgelöst und zerlegt, wie es in der Zeichnung durch Striche angedeutet ist; den oberen Theil schneidet man in dünne Scheiben an der Seite anfangend von A nach B und servirt dazu vom unteren Fette D. Ein Querschnitt über den ganzen Braten von A nach D trennt das Endstück A und sollte immer zuerst vorgenommen werden um den Braten selbst besser zerlegen zu können. Vom Endstück trennt man einen Theil des Fettes und servirt das Fleisch in mäßig dünnen Scheiben. Es giebt so zertheilt, bei sonst gutem Fleisch, delicate Bissen.



Sauerbraten. Gegen die Fasern in glatte, dünne Scheiben zu schneiden.

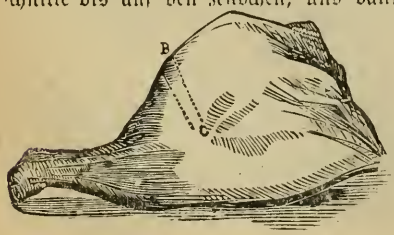
Rippenstück. Rauch- und Pökelstück: quer durch die Fasern in glatte feine Scheiben zu schneiden.

Kalbsnierenbraten. Die Rippen werden vorher eingeknickt, so daß beim Zerlegen an jedem Stück ein Knochen bleibt. Vorher zerschneidet man die Niere, legt auf jedes Stück ein wenig Nierenfett, gießt heiße Bratensauce darüber und reicht sie sogleich den Tischgästen, da die Niere so heiß wie möglich verzehrt werden muß.

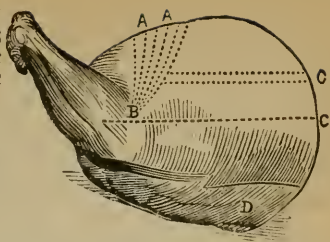


Kalbsbrust. Sie sollte stets ausgebeint sein und hat nur noch die Brustknorpeln, welche einen Kranz bilden; diesen schneidet man zum ersten ab von A nach B, schneidet das gefüllte Stück in fingerdicke Scheiben bei C C C, ordnet nun diese auf der Platte, gießt auf jede einzelne einen Eßlöffel voll Bratenbrühe und legt zu den meisten ein Stück Knorpel von D D D, welche, wenn sie vortrefflich, das Leckerste an diesem Braten sind.

Kalbskeule. Man schneide zuerst dort, wo das Fleisch am dicksten ist, Querschnitte bis auf den Knochen, und dann weiter abwärts dünne Scheiben. Das Fleisch der Kalbskeule ist weniger zart als das der Brust und des Nierenstücks, es hat eine weit gröbere Faser.

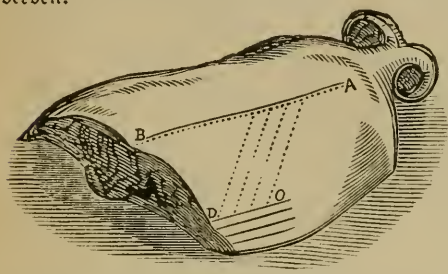


Hammelkeule sollte zum Tranchiren mit der dicksten Seite nach oben gelegt werden und mittelmäßig dicke Scheiben davon geschnitten werden, beginnend in der Richtung von B nach C. Eine kalte Hammelkeule legt man mit der Rückseite nach oben.



Hammelschulter sollte liegend, wie die Zeichnung zeigt, auf den Tisch kommen und heiß gespeist werden. Man fange bei A nach B die Scheiben keilförmig zu schneiden an, kleine Stücke mögen hinzugefügt werden, indem man sie von C nach B schneidet von beiden Seiten des Knochens. Schneide das Fett von D; das schmackhafteste Fleisch findet man jedoch am unteren Theile der Schulter, wo man es in dünnen Scheiben schneiden kann; einige zarte Stücke mögen unter D erhalten werden.

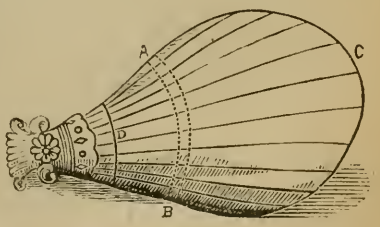
Der Lendenbraten, wenn klein, sollte in Stücke am äußeren Ende anfangend geschnitten werden, wenn groß, in Scheiben der Länge nach. Eine hübsche Methode ist, wenn man das Messer längst dem Beinknochen und unter dem Fleische den Rippen längst führt, und das erhaltene Stück in beliebige Theile theilt. Es ist nöthig, daß das Messer scharf ist und geschickt gehandhabt wird. Der vordere Theil des Lendenbratens ist am leichtesten und besten nach der Lage der Knochen zu tranchiren. Das Magere sollte vom Nacken entfernt, und stückenweise mit den Rippen verabreicht werden.



Hammelbraten, das Stück, welches sich hinter dem Lendenbraten befindet. Das Schwanzende ist gespaltet, die Nieren befinden sich unterhalb des Bratens. Man schneide von der Mittellinie A B dünne Scheiben in angegebener schräger Richtung nach D C. Durch Längsschnitte unterhalb D C erhält man fettere Stücke, welche mit den ersteren zu serviren sind.

Schweinsbraten und gefüllte Rippen. Ersterer, wie Sauerbraten; die Rippen müssen vorher eingeknickt sein. Das Fleisch wird in passende Stücke zerlegt und jedes Stück mit einem Theile der Füllung versehen.

Schinken. Die Schwarte war entfernt, ehe der Schinken gebraten oder gebacken wurde. Der etwas vorstehende Beinknochen ist mit einer federartig geschnittenen Papiermanschette verziert. Diesen hält man mit der linken Hand und führt Querschnitte ringsum das Kniegelenk von A nach B in keilförmiger Lage. Wer festes Fleisch vorzieht, findet dies weiter nach D hin. Längenschnitte können später gemacht werden in der Richtung nach C.



Gekochter Schinken. Die besten Stücke befinden sich in der Mitte; wünscht man diese zuerst, so schneide man mitten quer hinein bis an den Knochen und dann dünne Scheiben.

Roher Schinken. Derselbe wird mitten durchgeschnitten und der Knochen glatt durchgesägt. Ein Theil wird wieder eingenäht und in der Vorrathskammer verwahrt. Von der anderen Hälfte schneide man einen Theil der Schwarte ab, und vom Schinken dünne Scheiben, bis auf den Knochen, indem man das Messer mehr sägend, als drückend gebraucht; die Scheiben lege man auf ein Küchenbrett, entferne alles Unansehnliche, lasse ein schmales Rändchen Fett daran, ordne sie auf eine Schüssel und verziere sie mit Petersilie und kleinen Blumen oder Blättern. Schinken zum Butterbrod schneide man in möglichst dünne Scheiben und diese in feine Streifen.

Spanferkel. Es wird auf dem Bauche liegend, eine Citrone im Maul, hübsch verziert, zur Tafel gebracht und muß rasch zerlegt werden, damit die knusperige Haut nicht weich werde. Man trennt zuerst den Kopf vom Rumpfe und schneidet von ersterem Schnauze und Ohren, zerschneidet dies, spaltet den Kopf um das Gehirn heraus zu heben und reicht es rasch auf einem möglichst heißen Teller herum. Unterdeß wird der übrige Theil zerlegt, indem man einen Fingerbreit vom Rückgratknochen an beiden Seiten der Länge nach mittelst eines geraden Schnittes Schultern und Schenkel ablöst, beide Seiten nebst Rückgrat in fingerbreite Streifen schneidet, und sie rasch auf eine erwärmte Schüssel legt.

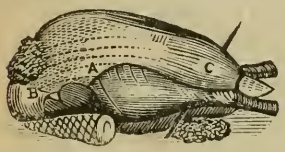
Hirsch- und Rehziemer. Wie Hammelrücken.

Hirsch- und Rehkeule. Wie Hammelkeule.

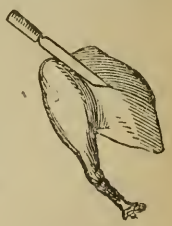
Hasenbraten. Hält man das Messer schräg, so kann man leicht die Wirbel des Rückenknochens durch Umbiegen zertheilen; da aber Wenige dies verstehen, so lasse die Hausfrau den Rückgratknochen vor dem Braten glatt durchtheilen.

Das Zerlegen des Geflügels

erfordert viel Geschicklichkeit, guten Anstand und leichte Manier, sowie vollkommene Kenntniß der Lage der Knochen und der Gelenke, um die möglichst größte Anzahl von Fleischstücken zu erhalten; und bei keinem Geflügel ist dies wohl schwieriger als bei einem Puter. Ist das Tranchiren nicht verstanden, so wird nicht allein Zeit verloren, die gehörige Anzahl von Portionen nicht gewonnen, sondern auch das Ansehen des Vogels verunglimpft, was einen üblen Eindruck macht.

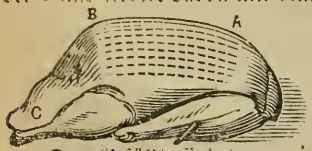


Puter. Zunächst entferne man den Bratstift, dann trenne man Flügel und Schenkel von den Seiten. Man setze dabei das Messer zwischen dem Beine und der Seite an, presse das Bein mit der Messerklinge vom Rumpfe und das Gelenk wird sich öffnen. Sollte es ein alter Vogel sein, so ist ein wenig harter und plötzlicher Druck der Klinge erforderlich. Dann schneidet man den Flügel, biegt ihn wie das Bein zurück und schneidet das Gelenk durch. Das Gelenk des Flügels findet man bei B. Darauf schneidet man Scheiben von der Brust in der Richtung von B nach A und weiter. Dann geht man an den Hals und Brustknochen, indem man das Messer unter dem Knochen ansetzt und es in die Höhe hebt, worauf die Knochen sich von der Brust lösen werden. Man theile die Brust von dem Rumpfe, indem man durch die kleinen Rippen schneidet, dreht den Rücken nach oben, stößt das Messer zwischen Nacken und Rumpf, hebt den oberen Theil stark und doch vorsichtig, dann kann man alles leicht trennen. Nun drehe man den Hals oder Rumpf von sich ab, nehme die Seitenknochen ab und das Geflügel ist zerlegt.



Will man die Keule trennen, so setze man das Messer genau in das Gelenk, wie die Zeichnung angiebt, denn nur hier allein kann man es mit Leichtigkeit thun; es erfordert ein wenig Uebung. Es ist kein Unterschied in gebratenem oder gekochtem Geflügel; nur wenn der Vogel sehr jung ist, servirt man die Brust halbirt. Bei Kapaunen, wenn jung, schneidet man dünne Scheiben von der Brust.

Um zur Füllung zu gelangen, mache man rechtzeitig, etwa nachdem die Flügel und Beine abgetrennt wurden, einen Einschnitt bei C und servire davon mit dem Fleisch.



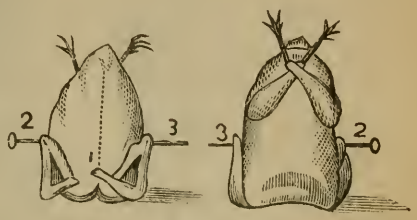
Gans tranchirt man, indem man Scheiben in der Richtung, wie die Linien in der Zeichnung angeben, von A nach B schneidet; dann folgen die Flügel und Keulen, oder man trenne erst Flügel und Schenkel ab und schneide dann Scheiben, wie angegeben.

Das Gefüllte findet man, indem man eine Oeffnung bei C macht und servirt davon mit dem Fleisch.

Fasan. Erst theilt man die Beine vom Rumpfe, dann nimmt man die Flügel ab, ohne jedoch von der Brust viel zu schneiden, von wo man dann schöne Scheiben erhält. Der Fasan wird dann behandelt wie anderes Geflügel.

Rebhuhn. Man trennt die Beine ab und theilt den Vogel in 3 Theile, indem man die Beine und Flügel zusammen läßt; die Brust wird dann vom Rücken getrennt und ganz servirt. Der Rücken mit andern Stücken gereicht. Ist viel Vorrath von Rebhühnern und die Gesellschaft nur aus Herren bestehend, so schneidet man den Vogel nur in 2 Theile, von hinten nach vorn. Wachteln werden ganz servirt. Schnepfen werden in 2 Theile getheilt.

Tauben, d. h. junge, zahme, werden gewöhnlich in 2 Theile zerlegt, entweder von oben nach unten längs der Brust und des Rückgrats in der punktirten Linie, oder quer von 2 bis 3. Wilde Tauben, wie überhaupt kleinere Vogelarten, werden ganz servirt.



Die Abbildung links veranschaulicht den Rücken und die Art und Weise wie die Flügel beim Anrichten nach rückwärts gebogen wurden. Die Abbildung rechts zeigt die obere oder Rückseite des Vogels.

Verschiedenes.

Bratwurst gewinnt an Ansehen, wenn sie in schräger Richtung geschnitten wird.

Cervelat- oder Sommerwurst. Beim Anschneiden nehme man mit einem sehr scharfen Messer die erste dicke Scheibe weg, schneide dann die Haut an vier Stellen so weit ein, als man die Wurst zu gebrauchen wünscht, ziehe sie herunter, lege sie auf ein Küchenbrett und schneide in schräger Richtung davon ab; zum Butterbrod sehr dünn, als Beilage zu Gemüse etwas dicker. Man schneide ohne Druck, sägend, ordne die Scheiben und verziere die Schüssel mit Petersilie oder anderen Blättern. Die angeschnittene Wurst bedecke man mit der ersten Scheibe, lege die Haut darüber und bringe sie an ihren Platz.

Kalbskopf. Die Haut wird kreuzweise aufgeschnitten, der Schädelknochen auseinander gebogen, das Gehirn mit einem Löffel herausgenommen, auf einen Teller gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann werden die Ohren in kleine Stücke zerschnitten, das übrige Fleisch in dünne Scheiben zerlegt und jedem Stück etwas Gehirn und Zunge beigefügt.

Kalte geräucherte Zunge in schräger Richtung, als Beilage zum Gemüse in halbfingerdicke, zum Butterbrod in feine Scheiben. Erstere werden auf ein längliches Schüsselchen reihenweise halb aufeinander liegend geordnet, letztere kreisförmig aufeinander liegend geordnet.

Warme, frische oder gesalzene Zunge. Man schneide quer durch die Mitte in sehr dünne Scheiben und lege auf jedes Stück ein bischen Fett, das man am unteren Ende der Zunge findet.

Geräucherte Gänsebrust wird roh mit dem Fett in dünne Scheiben geschnitten und zum Butterbrod hübsch verziert mit Petersilie oder anderen feinen Blättchen servirt.

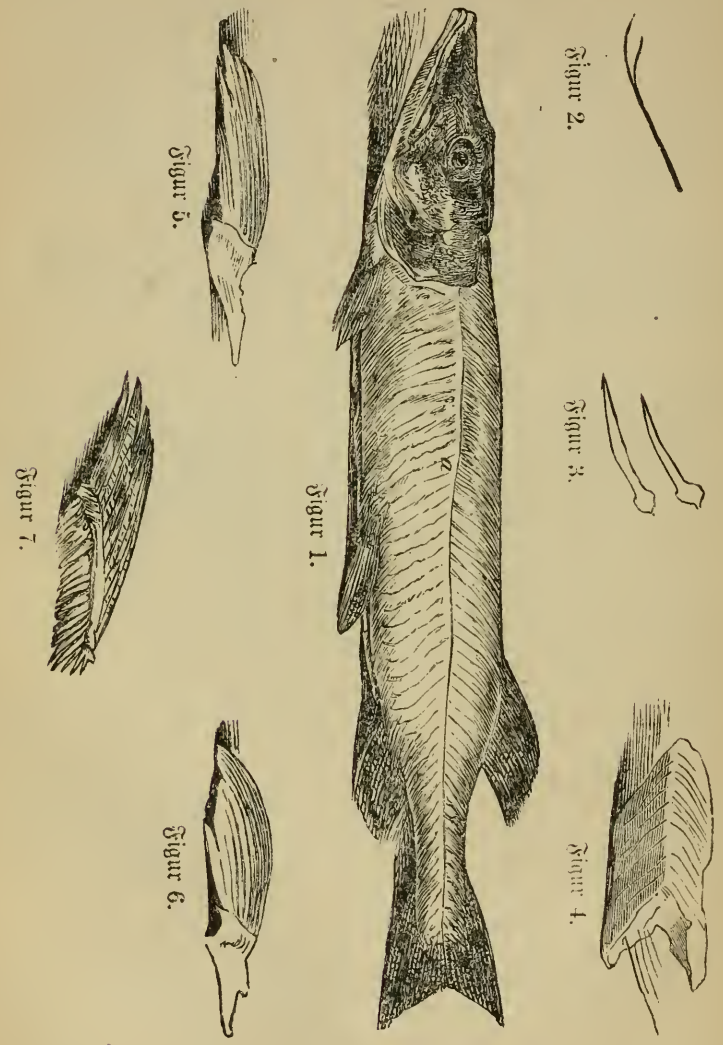
Sülze. Siehe Seite 152.

Große Pastete. Nachdem man den Deckel ringsum eingeschnitten hat, nimmt man ihn ab, legt den Inhalt mit einem Eßlöffel auf eine Schüssel und reicht ihn mit der Sauce herum; zertheilt rasch den Pastetenteig und reicht ihn ebenfalls herum.

Zerlegen der Fische.

Große Fische werden oft ihres besseren Aussehens wegen unzerlegt zur Tafel gebracht, leider aber meistens zum Nachtheil des Wohlgeschmackes. Er wird herumgereicht und jeder Tischgast sucht mit dem daneben liegenden Löffel ein Stück davon auf seinen Teller zu bringen, aber mancher ungeschickten Hand entgleitet das

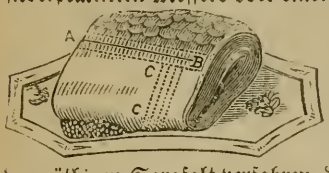
gewünschte Stück, es fällt auseinander und ein anderes muß seine Stelle ersetzen. Um recht sicher zu gehen, wird der Löffel schonungslos in die bis jetzt noch unberührte Seite des Fisches geführt und zerbröckelnd fällt das Ganze auseinander. Dahin ist Schönheit und Wohlgeschmack! Die letzten Gäste bekommen nur Bruchstücke und



Gräten. Darum sollte, wie es in Deutschland mit dem Braten geschieht, der Fisch, nachdem er auf der Tafel einige Minuten die Bewunderung der Gäste erregt hat, an einem Nebentische von geübter Hand zerlegt und dann erst herum gereicht werden. Beistehende Illustration möge dazu dienen, den Ungeübten die natürlichen Thei-

lungslinien zum Zerlegen kennen zu lehren. Wir haben dazu den Hecht gewählt, einen Fisch, der häufig zur Tafel gebracht, wohl Jedem, auch seiner vielen Gräten wegen bekannt sein wird. Die natürlichen Theilungslinien sind bei jedem Fische die außer der Mittellinie des Rückens zu beiden Seiten her laufenden, leicht kenntlichen Linien, welche vom Kopf bis zur Schwanzflosse gehen, und deren eine bei Fig. 1 mit a bezeichnet ist. Zuerst werden sämmtliche vorsichtig herausgezogen; so daß die Gräten, an denen sie festsitzen, mitgehen. (Fig. 5. 6. 7.) Setzt man dann die Gabel in die Theilungslinie a, (Fig. 1) so kommt man auf die Wirbelsäule, als dem Ausgangspunkt aller Gräten und vermag von hier aus die oben liegende Seite des Fisches in zwei große Hälften zu theilen, von denen das Rückenstück sich von dem jenseitigen naturgemäß in der mittleren Rückenlinie trennt. Man hüte sich jedoch dabei, tief einzuschneiden, sondern bewirke dies nur mit einem leichten Drucke; dann wird man finden, daß die Gräten an der Wirbelsäule fest bleiben und das Fleisch sich mit Leichtigkeit von den Gräten nach rechts und nach links wegschieben läßt. Alle Salmarten werden auf diese Art vollständig grätenfrei gemacht, indem auch die sich quer in das Rückenstück ziehenden zurückbleiben. (Fig. 3.) Bei dem Hechte und manchen anderen Fischen sind diese an einer Seite gabelförmig gebildet (Fig. 2.) und bleiben auch bei der vorsichtigsten Behandlung im Rückenstücke stecken. Wenn man dies aber in Abständen von einem Zoll quer durchschneidet, so lassen sich diese Gräten alle bloß legen und in ganzen Büscheln entfernen. (Fig. 4.)

Auf die angegebene Art lassen sich auch alle andern Fische leicht zerlegen, man bediene sich dabei aber niemals eines Messers mit einer Stahlklinge, weil der Stahl dem Fleische einen unangenehmen Geschmack giebt, sondern eines silbernen, respective silberplattirten Messers oder eines Fischmessers oder Löffels.



Anbei eine Illustration des Mittelstückes eines Lachs. Man schneide dünne Scheiben in der Richtung von A nach B. Beim Austheilen füge man Scheiben von C nach C geschnitten hinzu. Der Rücken und die obere Seitenhälfte liefern beim Lachs die delicatesten Schnitte. Man muß selbstverständlich beim Zerlegen eines Lachs mit der nöthigen Sorgfalt verfahren, damit die Stücke nicht zerfallen.

Häringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, ausgenommen und gut gewaschen 1-1½ Tag an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser noch in süße Milch. Alsdann wird der Häring auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an beiden Seiten des Rückens vom Kopfe bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unversehrt bleiben muß; darnach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im Geringsten zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Häring nochmals abgespült, mit der Hand das Wasser abgestreift, derselbe auf das abgespülte Küchenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinandergebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. Oder: Nachdem der Häring ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Peterfilienblättchen verziert. Einzelne Häringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten.

Zum Butterbrod werden die Häringe entgrätet, wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Häring beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, wie diese angerichtet und mit feinem Oel und etwas Essig übergossen.

Sardellen. Siehe Seite 185.

Ueber Gesellschaftsessen u. s. w.

Der jungen Hausfrau, welche nicht Gelegenheit hatte, sich in Gesellschaftskreisen zu bewegen, möchten wir durch diesen Abschnitt ein bequemes Hülfsmittel bieten, für eine größere oder kleinere Gesellschaft alles zu ordnen, wie der gute Ton es erfordert, da nicht jede Familie in der Lage ist, wie es neuerdings in vielen wohlhabenden amerikanischen Familien gebräuchlich ist, sich bei Hochzeiten, oder anderen festlichen Gelegenheiten an sogenannte "Caterers" zu wenden, die ihnen sämmtliche Speisen zubereitet liefern und theilweise in der Küche des Hauses zubereiten, für alles Tafelgeräth, Silberzeug u. s. w., wie auch für Bedienung sorgen. Jedenfalls eine sehr angenehme Neuerung für Diejenigen, welche die Kosten nicht zu scheuen brauchen, die wohl nicht unbedeutend sein werden, damit der Gastgeber und dessen Familie sich mehr um das geistige Wohlbehagen ihrer Gäste durch anregende Unterhaltung bemühen können, was doch nicht Nebensache sein sollte. Bei der meistens herrschenden Sitte in der amerikanischen Familie, daß die einzelnen Mitglieder sich in der gegenseitigen Bedienung und in der Bedienung der Gäste theilen, daß der Hausherr die Fleischspeisen tranchirt und jedem Einzelnen vorlegt, die gegenübersitzende Hausfrau sich jeden Teller zum Aufgeben von Gemüse, Bratensauce u. s. w. hinreichen läßt, auch von den Pies, Compots und dergleichen mehr austheilt, während nur Pickles und die Gläser mit den Gewürzen und Gewürzsaucen herumgereicht werden; auch das Einschenken des Thee's, der von den Amerikanern gern unmittelbar nach der Mahlzeit getrunken wird, besorgt, wenn ihr diese Mühe nicht etwa schon von der erwachsenen Tochter abgenommen wird; da ist es wohl nicht möglich, auch noch für ein angenehmes Tischgespräch zu sorgen. Hingegen ist die in Deutschland herrschende Sitte wohl für die Festgeber, wie für die Gäste angenehmer und bequemer. Dort wählen der Herr und die Frau des Hauses ihre Plätze an verschiedenen Enden der Tafel, so daß sie dieselbe übersehen und sogleich bemerken können, wo oder wem etwas fehlt, um die Bedienung darauf aufmerksam zu machen. Da werden die Braten, wenn sie einige Minuten auf der Tafel die Augen der Tischgäste erfreut haben, am Buffet oder einem gedeckten Nebentische vom Hausherrn oder von anderer kunstgeübter Hand zerlegt und zierlich geordnet, auf einer anderen Schüssel, welche zugleich mit der Bratensauce auf einem mit einem Deckchen belegten Präsentirbrett steht, von dem Diener oder dem dazu eingeübten zweiten Dienstmädchen den Gästen gereicht. Die Reihenfolge der Speisen ist in der amerikanischen Familie eine etwas andere, als in Deutschland, doch haben die Deutschen hier sich derselben mehr angepaßt, obgleich sie im Allgemeinen bei der guten, kräftigen Zubereitung der Gerichte, wie sie in Deutschland üblich ist, geblieben sind.

Das Frühstück in der amerikanischen Familie zeichnet sich durch größere Reichhaltigkeit aus. Während in Deutschland zum Kaffee Morgens gewöhnlich nur Butterbrod, in manchen Gegenden nur kleine Weißbrödchen genossen werden, und zum zweiten Frühstück mit kaltem Fleisch, Käse, Eiern oder dergleichen belegte Butterbröde, liebt der Amerikaner schon zum Thee oder Kaffee früh Morgens Beefsteak, Cotelettes, Pfannkuchen, Obst, Kuchen u. a. m. Dagegen ist der Abendtisch fast immer sehr einfach besetzt. Man begnügt sich mit Thee, Butterbrod, kaltem Fleisch, Obst und Kuchen und der neu Eingewanderte ist meistens überrascht von den kleinen Portionen, die er auf dem auf's Eleganteste gedeckten Tische findet.

Wenn nun die Verfasserin in Nachfolgendem zeigen möchte, wie die verschiedenen Gesellschaften in Deutschland durchschnittlich arrangirt werden, so will sie damit, wie gesagt, nur der unerfahrenen Hausfrau zur Hand gehen; diejenige, welche immer in der großen Welt gelebt hat, wird nach eigenem Ermessen handeln, vielleicht aber auch noch Etwas zu Nutz und Frommen ihrer Gäste finden.

Die Anordnung der verschiedenen Gerichte.

Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch nicht zweierlei Gerichte zur Tafel gebracht werden. Giebt man z. B. Roastbeef nach der Suppe, so kann man nicht wohl Filet zum Braten oder einer Geleeschüssel nehmen; bei Hammelcotelettes, als Beilage zum Gemüse, womöglich keinen Hammelrücken als Braten; neben Hühnerragout keine gebratene Hühner ꝛc.

Warme Pasteten werden nach der Suppe oder nach dem Gemüse gegeben; kalte Pasteten jedoch nur nach dem Braten; warme Puddings oder Aufläufe werden vor dem Braten gereicht. Zweierlei Braten werden nicht zugleich präsentirt; so wird auch, wenn zweierlei Ragouts da sind, das weiße vor dem braunen gegeben. Austern werden nach der Suppe gereicht und mit in Achtel geschnittenen Citronen garnirt. Caviar wird ebenfalls nach der Suppe, auf frisch gerösteten Weißbrodschnitten gestrichen, präsentirt. Fisch folgt nach der Suppe oder nach dem Gemüse.

Bei größeren Mahlzeiten wird selten darauf gesehen, ob eine reich besetzte Tafel etwas mehr kostet; bei kleineren Gesellschaften aber kann viel gespart werden, ohne daß es zu bemerken wäre. Giebt man z. B. nach einer Fleischsuppe das Suppenfleisch mit einer pikanten Sauce und Salat, dann Gemüse, z. B. junge Erbsen mit rohem Schinken, oder Schnittbohnen mit Cotelettes und Häring, oder Rosenwirsing mit Croquettes, dann einen Auflauf, und darauf einen Braten mit Salat und Compot, vielleicht noch eine Torte und Obst, so giebt das für einen freundschaftlichen Besuch ein recht gutes Essen. Wünscht man sich sparsamer dabei einzurichten, so sorge man für eine Hauptfleischspeise und richte das Uebrige danach ein. Man kann z. B. anstatt Fleischsuppe eine andere gute Suppe geben; Sauerbraten oder Kalbsbraten u. s. w. mit Gemüse, z. B. Rothkraut, Spargel, Rübchen u. a. m., und dann Kuchen mit Compot oder frischem Obst. Oder: Fleischsuppe mit Spargeln. Gekochter Fisch mit Butter und Senf nebst gekochten Kartoffeln. Hühnerbraten mit Salat und Compot. Eierkuchen. Oder: Suppe von Kalbfleisch mit Nudeln. Gänsebraten mit braunem Kohl und gerösteten Kartoffeln oder Kastanien. Oder: Durchgerührte Erbsensuppe mit gepökeltem Schweinefleisch. Fricassee von Kalbfleisch. Rinderfilet mit Blumenkohl und Kartoffeln. Mehlspeise von Semmel und Aepfeln. Für größere Mittagsgesellschaften würde passen: Rindfleischsuppe. Pastete von Hecht. Rindfleisch mit Meerrettigsauce. Erbsen oder Schnittbohnen mit rohem Schinken, geräucherter Zunge oder geräuchertem Lachs. Chocoladenauflauf mit Vanillesauce. Wild- oder Puterbraten mit Compot und Salat. Weingelee. Butter und Käse, dann Früchte und Dessert. Oder: Hühnersuppe mit Schwammklößchen. Das Suppenhuhn mit Meerrettig. Blumenkohl mit Wienerschnitzeln und Kartoffeln. Griesmehlpudding mit rother Weinsauce. Rehbraten mit Salat und Compot. Blancmanger mit Obstsauce. Torte. Oder: Grüne Körnersuppe mit Griesmehlklößchen. Kalbskopf mit Sauce. Gebratene Kartoffeln, Rosenkohl und Bratwurst. Gefüllte Zwiebeln. Bremer Aalragout. Filetbraten mit Perlzwiebeln. Salat. In Wein gekochten Aepfeln. Kapaun mit Compot von eingemachten Johannisbeeren. Zuckergurken. Kalter Citronenpudding. Biscuit mit Gelee von Kirschäpfeln oder Marmelade. Kleines Dessert und Früchte.

Das Decken der Tafel.

Vor Allem sei die junge Frau darauf bedacht, daß Alles, was gebraucht werden soll, rechtzeitig beschafft, nachgesehen, geputzt u. s. w. werde, das Decken selbst möglichst früh geschehe, damit sie beim Erscheinen der Gäste hübsch, aber einfach, gekleidet und überhaupt mit Allem fertig sei.

Bei beschränktem Raum ist es zweckmäßig, die Tische in Hufeisenform aufzustellen, doch muß dabei Rücksicht auf das Oeffnen der Thür und auf das Bedienen bei der Tafel genommen werden. Ein feines Tischtuch, welches natürlich breiter, als der Tisch ist, wird darauf gelegt. Die Couverts werden so gelegt, daß die Gäste recht bequem neben einander sitzen können. Es werden flache Teller einzeln hingestellt, die Servietten mit einem Brödchen darunter, entweder glatt, oder auf verschiedene Weise künstlich gefaltet, oder mit einem Blumensträußchen zusammengehalten, darauf

gelegt, die Messer rechts, die Schneide nach dem Teller hin, bei Mittagsessen die Löffel daneben, die Gabeln links, die Spitzen der Zinken nach unten gekehrt, und alle gerade und in gleicher Entfernung von der Tischkante. Links über jedem Teller stehen die Gläser für die verschiedenen Weine, nicht in einer Reihe, sondern zusammen. Wird vor oder bei der Suppe Madeira getrunken, so wird derselbe in kleinen Gläsern durch die Bedienung präsentirt. An der rechten Seite des Tellers etwas höher steht ein kleiner Dessertteller, daneben eine Salz- und Pfefferschale; Einsätze mit Essig, Oel, Senf u. s. w. dürfen nicht fehlen. Die Weinflaschen stelle man aufgekorkt und mit hübsch verzierten Stöpfeln versehen in den Flaschentellern zu beiden Seiten der Tafel auf, schräg einander gegenüber; Roth- und Weißwein neben einander, etwa bei jedem vierten Couvert, so daß jeder Herr seine Nachbarin und sich selbst beliebig mit der einen oder anderen Sorte bedienen kann. Bei Abendessen, wenn das Gesellschaftszimmer etwa nicht durch Gaslicht erleuchtet ist, können große Lampen in gehöriger Entfernung von der Mitte der Tafel aus, eine rechts, die andere links einen Platz finden. Eine mit dem Namen des Gastes beschriebene Karte auf dem Couvert weise jedem seinen Platz an. Die Plätze werden so geordnet, daß Alle sich gut unterhalten können, die Plätze der Familienglieder werden an der ganzen Tafel vertheilt, damit kein Oben und Unten zu finden sei und dieselben die Unterhaltung anregen, und das etwa Fehlende beachten können.

Das Buffet oder ein gedeckter Nebentisch sei versehen mit Tellern, Messern und Gabeln zum Wechseln, mit Löffeln, Wassergläsern und Caraffen, oder Wasserkannen, die aber erst beim Anfange des Essens gefüllt werden; mit Brod und einer Serviette zum etwaigen Gebrauch. Die Suppenteller werden bei größeren Gesellschaften nicht auf die Tafel gestellt, die Suppe wird am Buffet servirt, bei kleineren Mahlzeiten übernimmt dies Geschäft wohl die Hausfrau; dann stellt man die Teller zu ihrer Linken, die Suppe zur Rechten.

Zur Ausschmückung der Tafel eine bestimmte Anweisung zu geben, ist eine schwierige Sache; ich möchte dies dem Schönheitssinn meiner Leserinnen überlassen, die gewiß mit Blumen und Früchten in hübschen Gefäßen, mit hübsch verzierten Torten, Cremes, Gelees, und Eingemachtem selbst ein hübsches Arrangement zu finden wissen werden. Alle warmen Speisen werden auf den Nebentisch gestellt, dort werden die Fleischspeisen zerlegt, und alle Gerichte von dort aus möglichst heiß herum gereicht.

Das Bedienen bei einer Mahlzeit.

Die feinste Bewirthung kann durch eine schlechte Bedienung bedeutend an Werth verlieren, und ist es keine üble Sitte, die Dienstmädchen durch tägliche Uebung am Familientische in guter Bedienung anzuleiten. Dieselben müssen sauber gekleidet sein und leichte Schuhe tragen, nicht die Thüren zuschlagen, überhaupt Alles möglichst geräuschlos verrichten. (Ueber das geräuschlose Abnehmen der Teller siehe Seite 105.) Das Präsentiren geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, weil dies dieselben am wenigsten genirt; das Wegnehmen der Teller aber an der rechten Seite mit der rechten Hand. Das Zusammengehörende, z. B. Gemüse und Beilage, Braten und Sauce u. a. m. werde zu gleicher Zeit auf einem mit einem Deckchen belegten Präsentirteller gethan, und die Bedienung angewiesen, bei einer älteren Dame anzufangen, und bei jedem Gericht (Gang) an einer anderen Seite des Tisches mit dem Serviren zu beginnen. Sind alle Gäste bedient, so wird dieselbe Speise noch ein Mal herumgereicht, dann aber nicht wieder. Bei jedem Gang werden die Teller gewechselt, die Messer und Gabeln abgeputzt, indem die Bedienung mit einer sauberen Serviette rings um den Tisch geht, oder dieselben wechselt. Zu Cremes wird der Teller mit dem darauf liegenden Löffel vor jedem Gast hingestellt.

Beim Dessert hat die Bedienung sich zu entfernen. Nach aufgehobener Tafel führe die Frau des Hauses die Damen in ein anderes Zimmer, wo der Kaffee servirt werde, während die Herren noch bei Wein und Cigarren im Speisezimmer verweilen; bis ihnen, nachdem die Damen mit Kaffee versorgt sind, auch eine Tasse Kaffee angeboten wird.

Kaffee-Gesellschaften.

Die Kaffee-Gesellschaften sind den meisten Ehemännern sehr unangenehm; ob der gestörten Hausordnung wegen, oder aus einem anderen Grunde, mag dahingestellt sein; gewöhnlich werden sie von denselben mit dem häßlichen Namen „Kaffeeklatsch" belegt. Ob mit Recht? — Es giebt Herren, die ihren Frauen lieber Wagen und Pferde zur alleinigen Verfügung anschaffen, als ihnen gestatten, dann und wann eine Kaffeegesellschaft zu halten. Darum möchte die Verfasserin der jungen Frau den Rath ertheilen, sich in dieser Hinsicht den Wünschen ihres Gatten zu fügen, und in ihrer Familie nur solche Gesellschaften zu halten, an denen eine gemeinschaftliche Betheiligung des Mannes und der Frau erforderlich ist.

Das Arrangiren des Kaffees wird in verschiedener Weise ausgeführt. In dieser Gegend liebt man an einem großen, hübschgedeckten, mit Dessertellern und Messerchen versehenen, mit Kaffeekuchen, Zucker und Sahne besetzten und mit Blumen verzierten Tische die Gäste zu placiren, den Kaffee durch die Bedienung reichen zu lassen, nach dem Kaffee dieselben in ein anderes Zimmer oder in den Garten zu führen, und den Tisch während der Zeit, wenn Alles abgeräumt ist, mit Obstkuchen, Torten, Creme, kleinem Backwerk, Gelee, Obst und dergleichen mehr besetzen zu lassen. Zuletzt werden manchmal noch kleine belegte Butterbröde gereicht und als Getränk: Bowle, Bischof u. s. w. dazu gegeben. In jener Gegend wird einfacher verfahren. Dort wird, nachdem Kaffee und Kaffeekuchen verzehrt sind, der Tisch mit Brod, Butter, Käse, kaltem Braten u. s. w. besetzt, und später Obstkuchen oder Obst gereicht. Wieder Andere ziehen es vor, kleine Tische mit hübschen Deckchen versehen, an verschiedene Plätze zu stellen, an welchen die Gesellschaft sich gruppirt. Der Kaffee wird an einem Seitentische servirt und den Gästen gereicht. Nach dem Kaffee werden ebenfalls Torten, Creme, Gelee, Blancmanger oder dergleichen, und Wein oder Bowle vom Nebentische aus, den Gästen präsentirt, Cremes auf besonderen Tellerchen.

Manchmal wird auch bei nahen Bekannten das Kaffeegeschirr auf die Tafel gestellt und die Hausfrau besorgt selbst das Einschenken, während eine der jüngeren Damen ihr bei dem Herumreichen behülflich ist. Körbe mit Butterkuchen, Waffeln, Eisenkuchen u. s. w.; ersterer in zierliche Stücke geschnitten, werden präsentirt. Nach dem Kaffee kommt irgend ein Schaumgericht oder Ballbäuschen, Kröpfel mit Obstgelee oder eingemachten und frischen Früchten.

Neuerdings haben auch die Amerikanerinnen die europäische Sitte von Kaffeegesellschaften theilweise eingeführt. Desgleichen auch specielle sogenante lunch parties. Die sogenannte Coffees (Kaffeegesellschaften) sind sogar sehr modern, ob dieselben sich jedoch in ähnlicher Weise, wie in Deutschland einbürgern werden, dürfte erst die Zeit bestätigen.

Die Damenthee's

sind ähnlich. Der Thee wird im Nebenzimmer bereitet und recht heiß in Tassen geschenkt, die auf einem großen Theebrett, auf welchem auch Zucker, Milch und ein Fläschchen mit Rothwein und eines mit Cognac stehen, den Gästen präsentirt, die an einem oder mehreren Tischen Platz genommen haben. Daß den älteren Damen immer die besten und bequemsten Plätze angewiesen werden sollten, sie immer zuerst bedient werden, braucht wohl nicht besonders erwähnt zu werden. Kleines Backwerk, Macronen, Baisers, Anisplätzchen, Pfeffernüsse u. a. m. werden zugleich mit dem Thee herumgereicht. Nachdem später von der Dame des Hauses irgend eine Unterhaltung durch Spiel, Musik, Gesang oder Betrachten hübscher Bilderwerke arrangirt ist, werden den Damen, wo sie sich gerade stehend oder sitzend befinden, Dessertteller mit darauf liegendem Messerchen und eine vorher zierlich zerschnittene Obsttorte präsentirt. Daß vorher Thee und Theegeräth entfernt werden muß, ist selbstverständlich. Später wird Creme, Blancmanger mit Sauce, oder Weingelee mit Macronen u. a. m. mit anderen Tellerchen und Löffeln präsentirt. Zuletzt folgt eine zweite Torte und manchmal noch eine zweite Creme oder ein Gelee.

Zuweilen wird auch statt der zweiten Torte und des zweiten Cremes belegtes Butterbrod präsentirt. Oft wird auch ganz einfach verfahren. Die Gesellschaft

nimmt an einem hübsch gedeckten Tische Platz, welcher mit Butter, Brod, kaltem Braten, Zunge, Schinken, Salaten und Compots besetzt ist. Der Thee wird vom Nebentische aus servirt und nach dem Essen noch eine Obsttorte gereicht.

Herren- und Damenthee's werden verschieden arrangirt, je nach dem Gebrauch in diesem oder jenem Orte. Einige Anordnungen mögen hier Platz finden.

Die Damen haben im Halbkreis Platz genommen, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppiren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Theebrett mit Zucker, Milch, Rothwein und Arrak oder Rum hereingebracht und mit Gebackenem nebst Butterbrödchen zuerst den Damen präsentirt; nachdem werden die Herren bedient. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Kardinal, auch Eis gereicht, sowie auch sogleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte. Nach einer Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Theelöffeln und eine beliebige Creme präsentirt. Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein. Nach einer Pause wird Härings-, Fisch-, Sardellen-, oder Geflügelsalat präsentirt, dann eine zweite Creme oder spanischer Reis, auch wohl noch Spritzgebackenes und zuletzt Butterbrödchen mit guten Beilagen.

Oder: Der Thee wird nach vorhergehender Angabe gereicht. In einer Pause der gesellschaftlichen Unterhaltung führen Herr und Dame des Hauses die Gäste in ein Nebenzimmer, wo sie sich an einem gedeckten Tische niederlassen. Derselbe ist mit Getränken, Härings-, Fisch-, Sardellen-, Geflügel- oder Gemüsesalat, mit kalten Puddings und Saucen, warmen Braten mit Compots und eingemachten Früchten, kalten Pasteten, Fisch- und Geleeschüsseln, Cremes, Torten, Eis, kleinen Backwerk, Früchten und Blumen zierlich besetzt. Die Gerichte werden nach angegebener Reihenfolge gereicht.

Nach aufgehobener Tafel kehrt die Gesellschaft in den Saal zurück. Es werden von Zeit zu Zeit abwechselnd Wein, Limonade, kleines Backwerk und Früchte gereicht.

Bei den Thee's-Dansants pflegen die Gäste zu verschiedener Zeit einzeln oder mit mehreren zugleich in's Nebenzimmer zu gehen und sich beliebig am gedeckten Tische zu erfrischen, wo dann jedes Mal das gebrauchte Tafelgeräth von der Dienerschaft weggeräumt und durch neues ersetzt werden muß. Wein, Thee, Limonade, auch Eis u. s. w. wird von Zeit zu Zeit im Gesellschaftssaal herumgereicht.

Wir wollen nicht unterlassen, zu erwähnen, daß die Amerikaner früher und größtentheils jetzt noch dem gelegentlichen Besucher keinerlei Erfrischungen anbieten; es sei denn, daß gerade das Mittagsmahl oder Abendessen fertig sei. In letzterem Falle laden sie in herzlichster Weise ein und sehen es gern, wenn man von ihrer Gastfreundschaft Gebrauch macht. Da nun der amerikanische Tisch stets sauber und proper gedeckt ist, so hat die Wirthin auch keinerlei Besorgniß, daß sie nicht Ehre einlege. Es fällt derselben jedoch durchaus nicht ein, sich bei einer derartigen Gelegenheit, specielle Mühe zu geben zur Herbeischaffung respective Anrichtung besonderer Speisen. Was für das Mahl bereitet ist, wird gern gegeben und nie um eine Entschuldigung gebeten, daß die Speisen etwa einfach oder keine große Auswahl vorhanden sei.

Wenn nun, wie gesagt, bei Amerikanern die Sitte nicht vorherrscht, gelegentlichen Besuchern eine Erfrischung zu reichen, so ist dies nicht etwa ein Zeichen von Geiz oder Trägheit, sondern rührt einfach daher, daß amerikanische Familien nur in den allerseltensten Fällen zwischen den, mit der größten Pünktlichkeit eingehaltenen Mahlzeiten, irgend welche Speisen zu sich nehmen, und dies auch nicht von Anderen erwarten. Es ist allerdings durchaus nichts gegen die alte deutsche Sitte des Anbietens von Erfrischungen zu fast allen Tageszeiten einzuwenden; dennoch hat auch die amerikanische Sitte manches nicht in Abrede zu stellende Gute, lehrt doch die Diätetik allseits, daß auch der Magen seine Ruhezeit bedarf. Gerade aus diesem Grunde wird denn auch die einsichtsvolle junge Hausfrau, falls sie Erfrischungen verabreicht, nicht auf deren unbedingte Annahme dringen; mögen dieselben nun Vormittags aus einem Gläschen Wein mit Kuchen, Nachmittags aus eine Tasse Kaffee oder Abends aus Obst ꝛc. bestehen.

Die Hausfrau im Garten.

Da die Bestellung und Pflege des Gartens wohl überall eine Lieblingsbeschäftigung der Frauen, und zwar sowohl der Städterinnen als der Landbewohnerinnen, ist, dürfte es gerechtfertigt erscheinen, diesem Gegenstande in diesem Buche einen besonderen Abschnitt zu widmen. Indessen wird sich der letztere hauptsächlich auf den Gemüse- und Blumengarten, als den eigentlichsten Wirkungskreis der Frau, beschränken, zumal Baumschule, Weinberg und Obstgarten in der Regel mehr unter Obhut des Mannes stehen.

Sollte dem Inhalte dieses Abschnittes von einzelnen Seiten der Vorwurf gemacht werden, daß darin gar Manches gesagt ist, was ja im Grunde jeder Hausfrau bereits bekannt ist, so sei diesem entgegnet, daß hier zugleich der heranwachsenden Jugend ein Leitfaden an die Hand gegeben werden soll, denn auch den Kindern pflegt die Besorgung ihrer Gärtchen große Freude zu machen, und ist ohne Zweifel für sie eine ebenso nutzbringende als angenehme Beschäftigung, zumal wenn dasselbe unter Anleitung der Mutter geschieht, welche in dem Nachstehenden manchen zweckmäßigen Fingerzeig zu diesem Behufe und vielleicht auch manches ihrer Erinnerung Entfallene finden dürfte. Wer dagegen diesem Abschnitte den Vorwurf zu großer Oberflächlichkeit und Kürze machen sollte, dem sei zum Trost gesagt, daß der Herausgeber späterhin in einem besonderen Werke diesen Gegenstand in eingehenderer Weise zu behandeln gedenkt. Wenden wir uns nun zuerst zum

Gemüsegarten.

Die Wahl der Oertlichkeit, Anlage und Düngung, wird vom Manne besorgt sein.

Eintheilung der Garten-Beete.

Die angenehmste Form eines Gemüsegartens ist ein Quadrat, wodurch die Eintheilung der Hauptbeete, Rabatten und Wege leicht und regelmäßig gemacht werden kann. Die Größe desselben hängt vom Bedarf an Gemüse ab, welche darin gezogen werden sollen, sowie auch von der Liebhaberei des Gartenbesitzers, und muß sich die Eintheilung darnach richten. Doch sei hier als Anhaltspunkt die Angabe einer nutzbaren Einrichtung entworfen, wobei wir den Raum eines halben Ackers annehmen wollen.

Es führt nämlich durch die Mitte des Gartens ein vier Fuß breiter Kreuzweg, an welchem zu beiden Seiten Rabatten von vier Fuß Breite liegen, deren Enden abgerundet werden können und die durch 1½ Fuß breite Wege von dem übrigen Raume getrennt sind. Es entstehen dadurch vier große Hauptstücke und acht Rabatten. Erstere werden beim Säen oder Pflanzen durch 1 Fuß breite Wege in 3½ –4 Fuß breite Beete abgetreten; letztere abgetheilt. Das ganze Gartenland kann von einem 2 Fuß breiten Wege umschlossen werden. Möchte jedoch seitwärts an einem Ende des Gartens eine passende Stelle zu einem hübschen schattigen Ruheplätzchen oder für ein Mistbeet oder Pflanzenbeet sich darbieten, so muß beim Anlegen des Weges Rücksicht darauf genommen werden.

Die Beete durch Anlegung von überflüssigen Nebenwegen zu verkleinern, dazu ist nicht zu rathen, indem nicht nur das Reinhalten derselben viel Zeit und Arbeit erfordert, sondern solche auch zugleich den Beeten viel Raum entziehen, wo manche schöne Pflanze ihren Ertrag liefern kann.

Dahingegen macht es einen gar freundlichen Eindruck, wenn man in einem Garten, welcher Art er auch sein möge, mit dem Nützlichen das Schöne verbunden sieht und der Sinn sich zugleich an der lieblichen Farbe und dem Wohlgeruch einer Blume erfreuen und erfrischen kann. Gestattet der Raum nicht, eine kleine Blumenanlage etwa am Eingange des Gartens, mit demselben zu verbinden, so würden einige Beete für verschiedene duftige Lieblingsblumen vor einem Ruheplätzchen vielleicht die angenehmste Lage darbieten.

Wenn Mistbeete angelegt werden sollen, so wähle man eine Stelle gegen Süden, wo möglich in der Nähe einer Mauer. Auch kann an einer so geeigneten Stelle ein langes, vier Fuß breites Beet, gut gedüngt, welches sechs Zoll abhängend und mit Brettern, der Dauer wegen aber besser mit Backsteinen, umschlossen ist, ein Mistbeet vertreten und früher als jedes andere Beet Pflanzen, Salat, Radieschen, Petersilie, Kerbel, frühe Wurzeln und dergl. liefern.

Einfassungen der Beete.

mit Sauerampfer, Thymian, Schnittlauch und dergl., besonders in Gärten großer Haushaltungen auf dem Lande, gewähren den größten Nutzen für Menschen und Vieh; zugleich magern sie den Boden am wenigsten aus, sind auch leicht zu reinigen, ohne große Mühe und Kosten umzupflanzen und leicht auszubessern.

In Gärten, welche nebenbei den Kindern zum Spielen und Herumlaufen dienen, ist es schwierig, die Einfassungen in Ordnung zu halten und ist da eine Umgränzung der Beete mit festen Backsteinen sehr zweckmäßig. Hierzu werden rings um die Beete schmale Gräben nach der Gartenschnur geworfen und die Steine der Breite nach hingestellt, so daß sie oben bei gleichmäßiger Richtung einige Zoll über die Beete erhoben sind und eine schmale Mauer bilden. Indeß würde doch anfangs strenge darauf gesehen werden müssen, daß die kleinen Füße sich nicht darauf versuchen.

Ehe wir indessen mit der Bestellung des Gartens fortfahren, sei hier der

Mistbeete

gedacht, da man ohne solche—zumal in unseren nordwestlichen Staaten—selbst nicht im Gemüsegarten, geschweige denn im Blumengarten fertig werden kann.

Die Mistbeete werden eingetheilt in Winter- und Sommerbeete. Erstere sind für frühen Blumenkohl, ganz frühe Wurzeln (Carotten), für Schneidbohnen und frühen Salat, für Gurken u. s. w. und erfordern diese die Hand eines Gärtners. Sommerbeete aber für Pflanzenziehung, sowie auch für Wurzeln, Radieschen und Salat werden, je nach der Witterung, Mitte Februar oder Anfangs März angelegt, und kann die Besorgung unter Leitung und Aufsicht kundiger und aufmerksamer Hausfrauen ausgeführt werden, weshalb wir uns hier auf diese beschränken wollen.

Der günstigste Boden für ein Mistbeet ist Sandboden, indem derselbe von Natur mehr Wärme enthält; doch kann dazu jeder Untergrund brauchbar gemacht werden und zwar bei kaltem, trocknen Boden dadurch, daß eine starke Unterlage von Kies oder Steinkohlenasche gemacht wird.

Bei Anlegung eines Mistbeets sei hauptsächlich auf Folgendes aufmerksam gemacht: Man gebe demselben eine möglichst trockene Lage, also nicht nahe am Wasser, doch auch nicht dem Zuge ausgesetzt, auch nicht zu fern von der Wohnung, damit die Wartung nicht erschwert oder wohl gar versäumt werde. Die beste Lage ist die gegen Mittag frei von Schatten, also ein Ort, welcher den ganzen Tag die Sonne genießt und zugleich von irgend einem Gebäude (des vom Dache fließenden Regenwassers wegen nicht all zu nah) oder von einer Mauer, wenigstens von einer hohen Hecke vor West- und Nordwinden hinlänglich geschützt wird. Wo indeß ein derartiger Schutz fehlt, kann derselbe durch eine sechs bis sieben Fuß hohe Bretterwand ersetzt werden. Das Mistbeet darf, wenn ihm nicht eine etwas erhöhte Lage gegeben werden

kann, doch keinenfalls niedriger liegen, als das übrige Gartenland, da anders die Nässe sich dahin zieht, Kälte zuführt und eine Stockung in den Säften der Pflanzen entstehen läßt. Vorab muß für passende Erde gesorgt werden. Die Länge des Mistbeets, d. h. die Anzahl der Fenster, richtet sich nach den Wünschen des Besitzers; in der Breite gebe man einen Raum, welcher von beiden Seiten bequem überreicht werden kann, etwa vier und nicht über vier und einen halben Fuß. Nach dem bestimmten Maß lasse man einen Rahmen—Kasten—von Brettern anfertigen, dessen Rückseite zwei, Vorderseite einen Fuß Höhe erhält und dessen Seitenwände nach vorn hin abgeflacht werden, damit die Sonne besser einwirke und der Regen abfließe. Die Fenster müssen zum Abhalten der Luft von allen Seiten genau in den Rahmen schließen und zum leichteren Aufheben mit eisernen Griffen versehen sein. Da, wo die Fenster zusammentreffen, wird unter denselben eine Querlatte von zwei und einen halben Zoll Breite und zwei Zoll Dicke mit einer Finger breiten Höhlung angebracht, um zu bewirken, daß der Regen nicht durchdringe, sondern abfließen könne. Die Glasscheiben lasse man in Holz kitten, und alsdann die Fenster mit einem gewöhnlichen weißen Anstrich versehen und stelle sie wohlbewahrt bis zum Gebrauche unter Dach.

Die Grube zum Mistbeet wird im Herbst ein und dreiviertel Fuß tief ausgeworfen und die zum Mistbeet bestimmte Erde vor dem Winter mit Brettern dachförmig bedeckt.

Soll das Mistbeet zum gewöhnlichen Gebrauch für Pflanzen, Salat, Radieschen, Wurzeln (Möhren) u. dergl. dienen, so gehe man Mitte Februar oder anfangs März, je nachdem die Witterung es erlaubt, zur Bestellung über. Die Grube wird nun mit Laub, wenn es zu haben ist, zwei Fuß hoch versehen und darüber frischer, kurzer Pferdedünger gebracht, der vorher aufgeschüttet werden muß, damit er sich nicht zusammenballe und der ganz gleichmäßig ausgebreitet und lagenweis überall, die Seiten wohl zu beachten, gleich stark festgetreten werden muß, weil sonst späterhin Unebenheiten entstehen. Diese feste Düngerlage kann zum Ziehen aller Pflanzen dreiviertel Fuß, für Salat, Radieschen u. dergl. einen Fuß hoch sein. Wenn von frischem Pferdedünger die Rede ist, so sei bemerkt, daß damit derjenige gemeint ist, der noch im Stalle liegt, und ist derselbe zum Mistbeet bis zu acht Tagen tauglich, doch nicht länger. Auf das fertige Mistbeet wird nun der Rahmen gestellt, darauf mit Fenstern versehen, und diese mit Strohmatten bedeckt.

Das Begießen der Düngerlage mit Wasser, wie viele Gartenbücher es vorschreiben, wird von sachverständigen Gärtnern gänzlich verworfen, und wird nur in solchen Fällen Wasser angewendet, wenn es an gutem Dünger fehlt und nur trockener strohiger Dünger zu haben war, wo alsdann für jedes Fenster zwei Gießkannen voll warmes Wasser genommen werden.

Die auswendigen Seiten des Rahmens sind, zur Erhaltung des Mistbeets, einen Fuß breit und einen halben Fuß hoch ebenfalls mit frischem Pferdedünger gleichmäßig zu versehen.

Hat der Dünger im Mistbeet sich entbrannt, was je nach der Witterung oft fünf Tage, oft noch länger dauert, und was an dem starken Ausdünsten zu erkennen ist, so werden die Fenster am Tage so viel geöffnet, daß der Dunst heraus zieht. Wird die Erde zu früh auf den Dünger gebracht, so kann sie leicht brandig werden und ist alsdann die Aussaat und zugleich die Zeit verloren. Um darin sicher zu gehen, daß das Lüften nicht zu früh geschehe, kann nach dem Eintreten der Düngerlage ein langer Stock schräg in dieselbe hinein gesteckt werden, der beim Herausziehen sich ganz warm anfühlen muß. Das Mistbeet wird alsdann mit einem halben bis zu einem Fuß Erde gleichmäßig angefüllt, die seitwärts eine Handbreit höher geordnet wird, indem die Erde sich da am stärksten senkt. Darnach wird dasselbe sofort mit Fenster und Matten versehen.

Nun wartet man mit der Bestellung etwa vier bis sechs Tage—es richtet sich nach der Witterung—bis die Erde sich lauwarm anfühlt. Sollten indessen noch Dünste von dem erhitzten Dünger sich entwickelt haben, so muß man noch einige Tage mit dem Aussäen verziehen, während täglich etwas gelüftet wird.

Bei der Bestellung des Mistbeets wird empfohlen, den Samen zu Pflanzen dünn, Pflück-Salat aber dicker auszusäen und nach dem Säen mit etwas Erde zu bestreuen. Um aber bei wenig Fenstern den Raum im Mistbeet gehörig zu benutzen, können über Sellerie-, Porree- und frühen Wurzelsamen (Möhren, Carotten), alles dies dünn gesäet, Monatradieschen, früher Salat zum Auspflanzen, Kohlrabi, Blumenkohl, Wirsing, rother Kohl (Kappus) gesäet werden. Haben diese Pflanzen nun die gehörige Größe zum Versetzen, wo sie dann den Wurzeln und Sellerie Schaden bringen, so zieht man sie heraus und pflanzt sie auf ein schattiges Beet bei zwei bis drei Zoll Abstand, deckt sie so lange Abends mit Tannenzweigen, bis sie sich genugsam an die Luft gewöhnt haben, wo man sie dann ohne Gefahr an ihren Bestimmungsort verpflanzen kann.

Was die Wartung des Mistbeets betrifft, so müssen bei kalten Nächten die Fenster mit Strohdecken und darauf gelegten Bretterladen bedeckt werden, welche man jedoch in den Mittagsstunden entfernen muß. Dabei ist das Lüften, besonders während der Zeit des Keimens, eine Hauptbedingung und geschieht dies an der dem Winde entgegengesetzten Seite durch Aufstellen der Fenster, mittels dazu angefertigter Lufthölzer. Sollte die Witterung es jedoch nicht erlauben, die Fensterbedeckung zu entfernen, so darf man die dunkel gehaltenen Pflanzen bei einer Witterungsänderung nicht sogleich den Sonnenstrahlen aussetzen, man muß sie vielmehr nach und nach an's Licht gewöhnen, aber sofort für Luft sorgen. Beim Lüften muß indessen große Rücksicht auf's Wetter genommen werden, so daß bei stürmischer Witterung weniger, bei Ankündigung eines Frostes gar nicht gelüftet wird, wo hingegen an windstillen Tagen in der Mittagszeit die Fenster wohl für einige Stunden etwas geöffnet sein können, und zwar so lange, bis die Pflänzchen sich allgemach ganz an die Luft gewöhnt haben. Sollte die Wärme im Mistbeet aber nachlassen, so muß das Lüften sparsamer geschehen.

Auch müssen die Sämereien, sowie auch die daraus hervorgegangenen Pflänzchen zuweilen mittels einer feinen Brause, und zwar in der Mittagsstunde mit nicht ganz kaltem Wasser, etwas begossen werden und muß die Temperatur des Wassers sich einigermaßen nach dem Wärmegrad im Mistbeet richten.

Man darf nicht versäumen, das aufkeimende Unkraut zu entfernen, und ist es gut, zum eigenen Gebrauch die zu dicht stehenden Pflanzen bis auf einen halben Zoll Abstand auszuziehen, weil sie anderenfalls schwach in die Höhe schießen. Zwei bis drei Wochen vor dem Versetzen müssen die Pflanzen, damit sie im Freien alle Luftveränderungen ertragen und nicht ein Raub der Winde werden, am Tage und auch bei nicht kalten Nächten unbedeckt bleiben. Beim Ausziehen der Selleriepflanzen sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß man diese nicht sofort an ihren Bestimmungsort versetze, sondern nach und nach die größten herausziehe und sie an einem etwas schattigen Orte etwa einen Zoll weit in die Erde stippe (pflanze). Es hat dies einfache Verfahren einen auffallenden Einfluß auf die Stärke der Knollen und kann nicht genug empfohlen werden.

Mitte Juli werden die Mistbeet-Fenster an einen sicheren Ort gebracht. Die Räumung der sämmtlichen abgenutzten Beete bis auf den Grund geschieht, je nachdem die Zeit es erlaubt, im September oder October. Man bringt alsdann die Kasten unter Dach, die Mistbeeterde auf einen Haufen, setzt von der verrotteten Düngerlage gleichfalls einen Haufen und bringt die unverwesten Düngertheile an den Düngerort zurück. Der Umschlag von Dünger und Erde zwischen Mistbeet und Mauer wird in der Nähe des Gartens in einen Haufen aufgesetzt, im Frühjahr, besser noch vor dem Winter, durchgearbeitet und von Zeit zu Zeit umgesetzt, wodurch sich dann eine gute Erde bildet, aus der mit Untermischung von alter Pflanzenerde und Sand eine vorzügliche Mistbeeterde gewonnen wird.

Pflanzenbeet statt eines Mistbeetes.

Man richtet zu einem Pflanzenbeet eine warm und geschützt, wo möglich gegen Mittag an einer Mauer liegende Rabatte ein, und lasse sie wie ein Mistbeet mit

Brettern einfassen. Dieselbe wird im Herbst sechs Zoll abhängend angelegt, die Erde gut und locker verarbeitet, von Steinchen und Unkraut gereinigt und mit kurzem, verrottetem Rindviehdünger tief umgegraben.

Ist nicht ein solches Pflanzenbeet vorhanden, oder wünscht man nebenbei ein zweites Stück für den Markt zu ziehen, so sei bemerkt, daß vorjähriges Zwiebelland am meisten von Erdflöhen und anderem Ungeziefer verschont bleibt, weil sie des starken Geruchs wegen nicht ihre Brut dahinein legen.

Im Frühjahr, sobald das Erdreich nicht mehr zu naß ist, wird das Pflanzenbeet fein gegraben und geharkt, der Samen sofort recht dünn ausgesäet und derselbe, am besten mit gesiebter Kohlenasche. die aber nicht frisch sein darf, bedeckt. Das zu fett und zu dicht Stehen der Pflanzen bewirkt, daß sie schnell aufschießen und beim Versetzen in's freie Land erkranken und oft zum Theil zu Grunde gehen.

Bei kalten Nächten müssen die jungen Pflänzchen durch Zudecken mit Strohmatten sorgfältig geschützt und jedesmal am Morgen wieder davon befreit werden; doch darf dies natürlich nur so lange geschehen, als dieselben das Zudecken ertragen können, nicht dadurch geknickt werden oder einen schiefen Wuchs erhalten. Um hierbei sicher zu gehen, ist es besser, die Strohmatten auf eingesteckten Stäbchen ruhen zu lassen. Noch ist zu bemerken, daß, so lange kalte Nächte zu erwarten sind, das Begießen der Pflanzen nicht wie im Sommer des Abends, sondern, wenn es überhaupt nöthig ist, am Morgen geschehen muß.

Das Graben.

Das Graben im Frühjahr darf erst dann geschehen, wenn der Boden nicht mehr klebrig, sondern gehörig abgetrocknet ist. Durch zu frühes Graben kann derselbe in einem Frühjahr dermaßen verdorben werden, daß Jahre darüber hingehen, ehe er die dadurch entstandene Steifheit verliert und wieder seine frühere Lockerheit gewinnt, was ganz besondersbei einem etwas nassen Boden zu beachten ist. Das Umgraben der Beete im Herbst ist für den Gemüsebau vom größten Nutzen, indem dadurch Reif, Schnee und Frost tiefer eindringen, den Boden lockern und zugleich Unkraut und Insektenbrut vermindern. Auch wird dadurch für's nächstfolgende Frühjahr sehr vorgearbeitet. Hierbei sei bemerkt, daß das Untergraben des Düngers möglichst tief geschehen muß, damit die Düngerlage die Wurzeln der Pflanzen nicht hindere, ihre Wege einzuschlagen und sich auszubreiten. Eine Ausnahme machen hier solche Gewächse, welche einer geringeren Tiefe bedürfen, wie z. B. Zwiebeln, Sellerie, Salat und Spinat. Wäre für diese der Dünger tief untergebracht, so würden die Pflanzen keinen Genuß davon haben und der Dünger erst im zweiten Jahre nützen.

Im Frühjahr werden diejenigen Beete, welche eine Herbstdüngung erhalten haben, weniger tief und viel feiner gegraben als im Herbst. Die Erde wird nur in kleinen Spatenstichen und zwar handbreitweise umgeworfen und mit der Seite des Spatens getheilt. Man sieht häufig, daß beim Umwerfen der Erde mit dem flach gehaltenen Spaten derb darauf geschlagen wird, was indeß Unsinn ist, da ein solches Verfahren nur dazu dienen kann, die Erde zu verdichten. Doch ehe wir diese Arbeit weiter verfolgen, sei ein Wort zu Gunsten der Einfassungen gesagt.

Einfassungen verlangen eine sorgfältige Behandlung, und darf weder der Spaten der Wurzel zu nahe gebracht, noch Erde in die Herzen der Pflanzen geworfen werden. Um letzteres zu vermeiden, werde vor dem Umgraben des Beetes an allen Seiten die Erde einen Spatenstich einwärts umgeworfen, so daß nach dem Graben zwischen Einfassung und Beet 1 Zoll breit Raum bleibt.

Ferner wird darauf aufmerksam gemacht, daß man beim Graben nicht immer an einer Seite des Gartens anfange, sondern abwechselnd ein Jahr an dieser, das andere Jahr an jener Seite, da der Garten anderenfalls leicht die Gleichheit verliert. Eben darum muß auch reihenweise über das Beet hinweggraben werden.

Zum Ausrotten des Unkrauts dient besonders, dasselbe vor dem Umgraben mit einer Mistgabel größtentheils aus der Erde zu heben. Auch darf nicht ein größeres Stück nach einander gegraben werden, als geharkt werden kann, damit das Beet nicht unnöthiger Weise betreten wird. Auf der Oberfläche der Erde darf nach dem Harken sich nirgends eine Vertiefung zeigen, sondern es muß dieselbe ganz geebnet sein.

Das Säen.

Zum gleichmäßigen und rascheren Aufgehen des Samens streue man denselben sofort nach dem Graben in die frische Erde. Das Säen geschehe nicht mit voller Hand, sondern es werde etwas Samen zwischen vier Finger genommen und solcher dünn und gleichmäßig ausgestreut, doch darf es nicht bei starkem Winde geschehen. Mancher Samen z. B. Scorzonerensamen, Zwiebeln, Porree, wird nach dem Säen mit Tretbrettern stark angedrückt; bei sehr leichtem Boden ist das Betreten des Beetes mit den Füßen zu empfehlen.

Alle Pflanzen müssen kräftig gezogen sein, welches einzig und allein durch dünnes, recht gleichmäßiges Aussäen erzielt wird. Das Einharken des Samens muß recht vorsichtig geschehen, indem mit der Harke auf dem besäeten Beete dicht aneinander einen Zoll breite und einen Zoll tiefe Furchen geharkt, die nachher mittels leichten Ueberharkens wieder geebnet werden. Sämereien, welche ungewöhnlich früh gesäet werden, bestreue man einen Finger dick mit gesiebter Kohlenasche (die aber nicht ganz frisch sein darf), wodurch solche während des Keimens einen sicheren Schutz gegen rauhe Witterung erhalten und späterhin bei milderer Luft oft ganz überraschend als kleine, stämmige Pflänzchen sich zeigen, die dann überaus schnell fortwachsen. Auch sei noch bemerkt, daß es eine Hauptbedingung ist, den Samen zur rechten Zeit, also weder zu früh noch zu spät, in die Erde zu bringen.

Das Pflanzen.

Die beste Zeit zum Pflanzen ist jedenfalls die nach einem Regen. Alle Pflanzen müssen kräftig gezogen sein, Kappuspflanzen sollen eigentlich einen Zoll Quadrat Abstand haben, sie dürfen nicht zu schwach, aber auch nicht zu groß versetzt werden. Das Herausnehmen muß mit großer Vorsicht geschehen, damit die Pfahlwurzel (Hauptwurzel), sowie auch die Saugwürzelchen nicht abreißen und also ihre Entwickelung nicht gehemmt werde, weshalb besonders anzurathen ist, das Pflanzenbeet, wenn solches nicht etwa durch Regen angefeuchtet wäre, vorher stark zu begießen. Am zweckmäßigsten ist es jedenfalls, die Pflanzen mit dem Spaten oder einem Messer aus der Erde zu heben und sie alsdann mit der Hand heraus zu ziehen. Sollte man aber genöthigt sein, zarte Pflanzen zu versetzen, so nehme man sie mit dem Spaten heraus und lasse ihnen möglichst die an der Wurzel befindliche Erde.

Bevor gepflanzt wird, untersuche man jede Pflanze, und entferne namentlich bei Kappuspflanzen solche, an deren Wurzel sich Risse oder Knoten zeigen und die ein verwachsenes Herz haben, damit keine kranke Pflanze gesetzt werde, aus welcher doch nur ein ungenügendes Gewächs entsteht, wenn sie nicht gar zu Grunde geht.

Jede Pflanze zum Versetzen, von der man einen gehörigen Ertrag erwartet, muß fünf bis sechs Blätter haben und völlig gesund sein, d. h. sie muß ein gesundes Herz, einen geraden Stiel, keine Knoten oder schadhafte Stellen oder angefaulte Flecken an der Wurzel haben, da dergleichen von Insecten in Anspruch genommen werden. Von verschiedenen Pflanzen, als: Sellerie, Porree, Rothebeete, Runkelrüben und Endivien werden die Blätter beschnitten. Das Beschneiden der Wurzeln geschieht nur bei Rothebeete und Runkelrüben, wodurch solche dickere Knollen erhalten. Bei den übrigen Pflanzen schneide man nur dann die Spitzen der Wurzeln ab, wenn solche entweder abgerissen oder angefault sind.

Was nun das Pflanzen betrifft, so ist es bei leichtem oder auch bei sehr lockerem Boden zweckmäßig, vorher das frisch gegrabene Beet festzutreten, weil es sehr schwer hält, die Pflanzen fest zu setzen. Bei schwerem Boden ist das Setzen mit dem Spaten unbedingt zu empfehlen, weil dann die Wurzel nicht so leicht zusammengeballt wird. Auch bleibt die Erde lockerer, wo hingegen bei Lehm- und Kleiboden der Pflanzstock die Erde von allen Seiten zu sehr verdichtet, was dem schnellen Anwachsen der Pflanze hinderlich ist. Zu diesem Zweck wird der Spaten auf der Stelle, wo die Pflanze stehen soll, senkrecht in die Erde gebracht, derselbe einmal hin und her gebogen, damit ein kleiner Raum entstehe, wo hinein die Pflanze an der Rückseite des Spatens ganz senkrecht, doch vor Allem nicht zu tief gesetzt und die Erde

an der Vorderseite mit dem Fuße angedrückt wird, indem man den Spaten herauszieht. Es muß hierbei Sorge getragen werden, daß nicht das Geringste von Erde in's Herz falle. Gut gezogene kurze Pflanzen dürfen, zur Beförderung eines frischen Wachsthums, beim Versetzen nicht tiefer in die Erde gebracht werden, als sie im Beet gestanden haben; jedoch machen schlecht gezogene, hoch aufgeschossene Pflanzen eine Ausnahme.

Sollte man bei Dürre zum Pflanzen genöthigt sein, so beschneide man vorab die Blätter, ohne jedoch die Herzblätter zu verletzen. Die Wurzeln haben alsdann den Blättern weniger Säfte abzugeben, können schneller anwachsen und später leichter neue Blätter treiben. Das Beet muß vor dem Pflanzen frisch gegraben werden. Die Pflanzen müssen jedenfalls während des Versetzens in Wasser gestellt und muß das Setzen gegen Abend vorgenommen werden. Man thut wohl, beim Pflanzen in der Dürre vorab die sämmtlichen Löcher mit dem Pflanzstock zu machen, dann jedes Loch bis oben hin mit Wasser zu füllen, und wenn solches eingezogen, die Pflanzen hinein zu stellen. Ist das geschehen, so wird nochmals das Loch mit Wasser angefüllt, während man mit der linken Hand die Pflanze hält, damit sie in grader Richtung, nicht tiefer als vorstehend bemerkt ist, in die Erde gebracht werde.

Endlich sei noch auf das tiefe Legen der Erbsen und Großebohnen aufmerksam gemacht, doch darf solches nicht bei nassem Wetter geschehen. Bei der ersten Pflanzung bringe man zwei nacheinander folgende Sorten drei Zoll, bei den späteren Pflanzungen vier Zoll tief in die Erde. Es ist hinlänglich erwiesen, daß durch tiefes Pflanzen beider Gewächse ein viel reichlicherer Ertrag erzielt wird und in heißen Sommern die Pflanzung weniger von der Dürre leidet, als es beim flachen Pflanzen der Fall ist.

Das Begießen.

Das beste Wasser zum Begießen der Pflanzen ist Regenwasser, darnach folgt Fluß- oder Teichwasser. Kaltes Brunnenwasser ist den Pflanzen höchst nachtheilig, eben so sehr verdorbenes Wasser, es bringt mehr Nachtheil als Nutzen.

Wenn man in einer Jahreszeit, wo noch Nachtfröste zu erwarten sind, zum Begießen einzelner Pflanzen genöthigt wäre, so muß dies jedenfalls am Morgen geschehen. In heißen Sommertagen ist die beste Zeit zum Begießen nach Sonnenuntergang. Das Begießen darf jedoch nicht ohne Vorsicht geschehen. Wollte man z. B. das Wasser mit einem Male zu stark aus der Brause strömen lassen, so würde dadurch nicht nur die Erde verdichtet und das Wasser abfließen, ohne die Pflanzen zu erquicken, sondern es würden auch junge Pflänzchen dadurch gestört. Die Brause muß zu diesem Zwecke etwas hoch gehalten und die Pflanze auch von oben langsam wie durch Staubregen begossen werden.

Zugleich ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob eine Pflanze mehr oder weniger Feuchtigkeit bedarf, was an dem Niederfallen oder Hinaufstreben der Blätter sich kund giebt. Ferner ist bei trocknem Wetter das Begießen von allen Gewächsen, die zur Samenziehung ausgepflanzt sind, nothwendig, nicht weniger bei frisch gesätetem Samen, damit er nicht verdorre oder von den Würmern aufgezehrt werde, vielmehr bald zum Keimen oder Grünen gelange. Wie oft eine Pflanze begossen werden muß, läßt sich nicht bestimmen. Uebrigens kann man annehmen, je tiefer der Boden gegraben worden ist, desto weniger bedürfen die Gewächse des Begießens.

Das Jäten.

Das Jäten geht nach einem Regen am besten und schnellsten von statten. Nicht genug ist zu empfehlen, jede Art von Unkraut, sobald es sich nur fassen läßt, wegzuschaffen und darauf zu halten, daß es nicht abgerissen, sondern mit der Wurzel herausgezogen werde, was indeß nicht geschehen kann, wenn der Boden trocken ist. Sollte es an Regen fehlen, so ist es jedenfalls nöthig, das Beet Abends vorher stark zu begießen. Das Jäten junger Pflänzchen muß mit größter Vorsicht geschehen, von einer unvorsichtigen Hand oft mehr Pflänzchen als Unkraut ausgerupft werden.

Beim Reinhalten der Zwischenwege und solcher Beete, auf welchen die Pflanzen in Reihen oder überhaupt so weit stehen, daß ein schwaches Losschaufeln möglich ist,

kann sehr viel Zeit gewonnen werden. Man darf aber hierbei den Gewächsen nicht zu nahe kommen, auch muß man solche Arbeit nur an sonnigen Tagen ausführen, wo sodann das Unkraut mit der Wurzel abstirbt.

Ferner hat man darauf zu sehen, daß kein Unkraut sich in den Hecken oder Fenzen, welche den Garten umgeben, einnistе, wo es so leicht unbemerkt in Samen schießt. Ganz besonders dient zur Vertilgung des Unkrauts das Umgraben der Beete im Herbst, indem das meiste Unkraut durch die Kälte und Nässe des Winters zu Grunde geht.

Dauer der Keimkraft des Samens.

Stock- und Krüperbohnen	3	Jahr.	Scorzonern	1	Jahr.
Der Samen hiervon ist im 2. Jahre besser als im 1., indem er ergiebigere Frucht hervorbringt.			Haferwurzeln und Zuckerwurzeln	3	"
Erbsen	3–4	"	Zwiebeln, vollständig keimfähig nur	1–2	"
Samen ist im 2. Jahre besser.			Porree	1–2	"
Großebohnen	2–3	"	Petersilie	2–3	"
Samen ist im 2. Jahr besser.			Salat	4–5	"
Samen verschiedener Kappussorten	3–4	"	Endivien	3–4	"
Blumenkohl und Rosenkohl	3–4	"	Kornsalat	2–3	"
Grüner-, Brauner- u. Schnittkohl	3–4	"	Kresse	1–3	"
Kohlrabi auf der Erde	3	"	Thymian und Bohnenkraut oder Kölle	2	"
Steckrüben (Kohlrabi in der Erde)	3	"	Spinat	1–3	"
Mairüben und Herbstrüben	3	"	Dill	2	"
Runkelrüben und Rothebeete	2–3	"	Kerbel	1	"
Körbelrübe behält nur kurze Zeit ihre Keimfähigkeit, der Samen muß daher sogleich nach der Reife gesäet werden.			Fenchel	3	"
Mangold (Römischer Kohl)	2–3	"	Anis	3	"
Sellerie	2–3	"	Basilikum, Krausemünze, Lavendel, Melisse	2	"
Rettige und Monatradieschen	3–4	"	Eierpflanze	4–5	"
Gurken	3–4	"	Liebesapfel oder Tomato	2–3	"
Frischer Samen treibt viele Blüthen und Blätter, wenig Früchte.			Spanischer Pfeffer	3–4	"
Kürbis, wenn sehr reif	3–4	"	Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse	3	"
Nicht frisch zu gebrauchen.			Salbei	4	"
Melonensamen	5	"	Mohn, Pimpernell, Borasch oder Borago	2	"
Nicht unter 3 Jahren zu gebrauchen			Majoran	1	"
Wurzeln (Möhren)	3	"	Mohnsamen	4	"
Pastinaken, selten länger als	1	"	Senfsamen	4	"
			Spargelsamen	1–3	"
			Mais	3	"
			Rharbarber	5	"
			Kümmel	3	"
			Eiskraut (Mesembrianthemum crystallinum	2	"

Zwar behält mancher Samen noch länger seine Keimfähigkeit als hier angegeben worden; indeß ist es nicht rathsam, Sämereien über die bemerkte Zeit hinaus noch zu benutzen, da sie nur theilweise aufgehen würden.

Im Uebrigen dient es zum Bewahren der Keimkraft, den Samen wenigstens jeden Monat einmal umzurühren, indem solches das Ersticken des Samens verhindert.

Aufbewahren der Gemüse.

Der Gemüsekeller ist mit dem Gartenbau so nahe verbunden, daß man die Besorgung desselben gleichsam als Fortsetzung betrachten könnte; denn gerade ihm übergeben wir, was das ganze Jahr hindurch uns mühsam beschäftigte. Es ist ein großes Vergnügen, in einen Gemüsekeller zu treten, der reinlich und wohlgeordnet ist und der bis zum Sommer hinein die Haushaltung mit dem nöthigen Vorrath versieht.

Selbstredend muß das Hauptreinmachen und Lüften des Gemüsekellers nach dem Verbrauch der Gemüse vorgenommen und gesorgt werden, daß die Erde aus den Kartoffellagen geschafft, solche ausgekehrt, die Wände abgestäubt, die Bänke gescheuert und die Fenster gewaschen werden. Es würde nicht überflüssig sein, das Reinmachen und Lüften vor dem Einernten der Gemüse zu wiederholen. Wenn der Raum ein Sandbeet im Keller gestattet, so lege man solches mit Erde vermischt, in Form einer Garten-Rabatte etwa 4 Fuß breit und wenigstens 1 Fuß hoch an. Kann man dasselbe mit Brettern einfassen lassen, so ist dies der Reinlichkeit wegen zu empfehlen. Dahinein werden die einzuschlagenden Gemüse gepflanzt, die bei ganz trockenem Wetter aus der Erde genommen und ganz unbeschädigt sein müssen, da sie andernfalls der Fäulniß unterworfen sind.

Vor dem Frost versäume man nicht, die Kellerfenster von außen mit Stroh zu bedecken; sollte der Keller aber der Kälte ganz besonders ausgesetzt sein, so nehme man statt Stroh langen Pferdedünger, in Ermangelung dessen Rindviehdünger. Bei milderem Wetter aber muß die Decke weggeschaft und der Keller gelüftet werden, welches zum Erhalten der Gemüse nothwendig ist. Der Gemüsekeller soll nicht über 7 und nicht unter 2 Grad R. Wärme haben.

Dem Gartenbau schädliche Thiere und Mittel zur Vertilgung derselben.

1. Der Erdfloh. Derselbe ist vielen Pflanzen, besonders den Kohlgewächsen höchst nachtheilig. Es werden fortwährend neue Mittel zur Vertilgung dieses schädlichen Insects ersonnen, was beweist, daß bis jetzt die bekannten Mittel etwas zu wünschen übrig lassen. Folgende Mittel sind die gewöhnlichsten:

Man lege den Samen einige Stunden in Salzwasser (zu einer Obertasse Wasser ein halber Eßlöffel Salz), und trockne ihn nachher an einem sonnigen Fenster auf Papier.

Das Bestreuen des Samens mit Ruß nach dem Säen, bevor derselbe zugeharkt wird, ist zu empfehlen. Auch sind Manche dafür, die Pflanzen mit Ruß zu bestreuen, doch müssen solche vorher begossen worden sein, damit der Ruß anklebt, und muß dies öfter wiederholt werden. Der Ruß, welcher jedoch nicht frisch gebraucht werden darf, bringt zugleich ein kräftiges Wachsthum der Pflanzen hervor.

Folgendes bewährte Mittel, welches in der Anwendung des Tabakstaubs besteht, wie man ihn in den Tabakfabriken um einen geringen Preis kauft, verdient empfohlen zu werden. Sobald sich der Erdfloh zeigt, näßt man die zu schützenden Pflänzchen mit einer Brause und streut dann den Staub recht stark darüber wodurch nach kurzer Zeit das Insect getödtet wird. Wenn der Staub durch Regen abgespült wird und der Erdfloh sich wieder zeigt, so ist dies Verfahren zu wiederholen. In Ermangelung des Tabakstaubes nehme man schlechten Tabak, zerschneide, röste und pulverisire ihn.

Wenn sich der Erdfloh nach dem Versetzen der Pflanzen einfindet, was häufig vorkommt, so ist das Wegfangen jedenfalls das sicherste Mittel, welches auf folgende praktische Weise mit dem besten Erfolg bei einer Kappuspflanzung ausgeführt worden ist: Zwei Pappdeckel von 2 Fuß Quadrat, der Bequemlichkeit wegen in Form eines halben Mondes abgerundet, die gerade Seite aber in der Mitte etwas ausgehöhet und die Oberfläche mit Syrup bestrichen, werden von zwei Personen unter die mit Erdflöhen bedeckte Pflanze so gehalten, daß dieselbe davon eingeschlossen wird und beim Berühren der Pflanze die Erdflöhe darauf hüpfen müssen. So

geht man von Pflanze zu Pflanze durch die Reihen und kann nach Verlauf von einer halben Stunde fast alle Erdflöhe, mit denen die Pflanzen des Beetes besäet sind, auf den Pappdeckeln weg tragen. Statt Syrups kann man jede andere klebrige Masse anwenden.

2. Blattlaus. Die Blattlaus ist ein Insect von grüner, grauer oder bläulicher Farbe, welches bei großer Dürre entsteht, wo dann besonders schwache, kränkliche Pflanzen davon heimgesucht werden. Manche empfehlen dagegen das Begießen mit Tabakslauge, auch das Bestreuen mit Tabakstaub, wie beim Erdfloh. Eines der sichersten Mittel aber ist jedenfalls folgendes: Man tunkt einen Lappen in starke Seifenlauge und reibt damit alle Insecten von den Blättern. Da gewöhnlich das Herz der Pflanze am stärksten davon ergriffen wird und hier das Abreiben nicht gut möglich ist, so werden an den Herzblättern die Insecten zerdrückt, was jedoch behutsam geschehen muß, damit man das Herz nicht verletze. Darnach gieße man einen Guß Wasser darüber, um den scharfen Saft der getödteten Insecten abzuspülen. Zugleich aber ist es nothwendig, durch öfteres Auflockern des Bodens und nöthigenfalls mit einem Düngerguß nachzuhelfen, um das Wachsthum der Pflanze zu fördern.

3. Blutlaus (Wolllaus, auch amerikanischer Mehlthau genannt.) Als erprobtes, ganz vorzügliches Mittel gegen alles Ungeziefer der Bäume, namentlich gegen die höchst schädliche Blutlaus (eine weiße, flockige Masse, welche durch Berührung blutig roth erscheint,) hat der Fischthran sich bewährt. Man bestreicht damit die betreffenden Theile der Pflanze, wobei aber zu bemerken ist, daß Knospen nicht vom Fischthran berührt werden dürfen.

4. Schildlaus. Dieselbe ist ein graues Insect, welches als kleines Schild sich fest ansetzt und vom Saft der Pflanze sich nährt. Besonders haben holzartige Gewächse, namentlich Epheu, Oleander u. s. w., davon zu leiden. Es ist kein anderes Mittel dagegen bekannt, als das Zerdrücken des so schädlichen Insects und das Abreiben mit einem naßgemachten Lappen.

5. Gurkenkäfer. Als ausgezeichnetes Mittel, den gelbgestreiften kleinen Käfer, welcher Gurken- und Melonenpflanzen zerstört, zu vernichten, wurde die Besprengung mit einer starken Hühnerdünger-Auflösung empfohlen. Man soll auf 1 Pfund desselben 5 Maß Wasser gießen, dies 24 Stunden stehen lassen und an einem Abend die Pflanzen mit der Jauche überbrausen. Hierbei würde indeß zu rathen sein, den Hühnerdünger nicht frisch anzuwenden.

6. Raupen. Diese so schädlichen Thiere verheeren oft ganze Kohlpflanzungen, es kann daher nicht genug empfohlen werden, zeitig an der Zerstörung derselben zu arbeiten. Unter den verschiedenen Mitteln, welche anzuwenden sind, z. B. das Ueberstreuen mit Ruß, das Begießen der Pflanzen mit einem Abguß von Wermuth (wozu man eine Hand voll Wermuth in 2 Eimer kochenden Wassers ausziehen läßt), ist keines so sicher, als die Zerstörung der Eier, welche sich auf der Kehrseite der Kappusblätter am häufigsten vorfinden.

Bei Stachelbeeren ist das Abbrennen von Schwefel unter den Sträuchern, zu wiederholten Malen angewandt, ein gutes Mittel zur Zerstörung der Raupen, doch muß es bei den ersten Spuren von Raupen geschehen, und darf der Schwefel nicht zu nahe unter die Sträucher gehalten werden.

7. Regenwurm. Man lasse Wallnußblätter in kochendem Wasser ausziehen und begieße mit diesem Abguß die Erde, wo man Regenwürmer wahrnimmt. Sie kommen dadurch aus ihren Löchern hervor und können aufgesucht und getödtet werden. Kalkstaub dient auch zugleich dazu, die Regenwürmer zu tödten. Man streut ihn in ihre Löcher, wodurch die Würmer in die Höhe kommen und getödtet werden.

8. Engerling. Dieselben entstehen aus Käfereiern und richten mitunter an den Pflanzen großen Schaden an, indem sie die Wurzeln zerstören. Das einzige bekannte Mittel dagegen ist, sobald man wahrnimmt, daß die Frische der Pflanze nachläßt, das Erdreich neben der Pflanze zu untersuchen und die Würmer wegzunehmen.

Als Lockspeise, um die übrigen Pflanzen zu sichern, werden Umpflanzungen von Salat empfohlen.

9. Ameise. „Die Pflanze Mimulus moschatus besitzt einen solch scharfen Geruch, daß dieser die Ameisen auf der Stelle vertreibt, wo sie immer ihre Wohnung aufgeschlagen haben mögen.

Auch zwingt, heißt es weiter, häufiges Begießen der Ameisenhaufen und Ameisengänge die Ameisen zur Auswanderung. Empfohlen wird ferner eine Mischung von Syrup und Pottasche, welche Speise den Tod der benannten Thiere herbeiführt, und endlich soll eine Salzauflösung, welche etliche Mal über die Haufen geschüttet wird, zur Vertilgung der Thiere sicher beitragen.

10. Mäuse. Auch die Mäuse sind dem Gemüsebau, besonders allen Wurzelgewächsen, gefährlich. Um sie zu tödten, knete man einen Teig mit altem Fett und etwas Wasser und mische eben so viel Eisenfeile durch, mache kleine Kugeln daraus und lege sie vor die Löcher. Oder man rolle von Mehlteig Kügelchen und stecke in jedes eines einige Köpfe von Zündhölzchen. Mäuse im Mistbeet lassen sich in einer Falle mit Speck und Mehl leicht wegfangen; doch muß die Falle jedesmal, wenn eine Maus darin gefangen worden, ausgeräuchert werden.

11. Vögel. Sowohl aufkeimende Sämereien, als eben gelegte Erbsen, werden von den Vögeln gern aufgesucht. Das Bedecken des Samens mit Kohlenasche, schützt den Samen und das tiefe Legen der Erbsen hält am besten die Vögel ab. Indeß ziehe man zur Vorsicht einen weißen wollenen Faden kreuz und quer etwa 2 Fuß hoch über die Erbsenbeete und lasse ihn so lange darüber, bis die Erbsen das erste Blatt geworfen haben. Läppchen mit einigen Tropfen Petroleum angefeuchtet, auf die Erbsenbeete hin und her festgebunden, sollen durch den starken Geruch die Vögel verscheuchen, sowie auch ausgestopfte Felle zum Verscheuchen dienen.

Der Blumengarten.

Vielleicht giebt es kein so steigendes Interesse, als der Sinn für Blumen; findet sich ja selten ein Hausgarten mehr, der nicht wenigstens durch einige Zierpflanzen verschönert wäre. Was könnte denn auch in Erholungsstunden interessanter sein, als sich mit dem lieblichen Schmuck der Erde — den Blumen — zu beschäftigen und ihre Entwickelung zu beobachten.

Wie indeß jede Sache erlernt sein will, so verlangt auch die Blumenpflege einige Kenntniß, damit die angewandte Mühe keine vergebliche sei.

Eintheilung im Allgemeinen.

Ueber die Eintheilung des für die Blumenpflanzung bestimmten Raumes läßt sich speciell wenig sagen, da dies Geschmacksache des Gartenbesitzers ist und ganz besonders von der Form und Größe abhängt. Wo man nicht damit zu ökonomisiren hat, dient es jedenfalls zur größeren Schönheit, wenn wenigstens ein größeres oder kleineres Rasenstück im Garten angebracht werden kann; denn nirgendwo gestalten sich kleine Blumenbeete freundlicher, als in einem schön gehaltenen grünen Rasen.

Die Blumenbeete werden in verschiedenen Formen und Größen angelegt, jedoch soll die Größe derselben nach dem Umfang des Gartens sich richten und die Form eine möglichst einfache, gefällige und geschmackvolle sein, weshalb alles Eckige zu vermeiden ist. Neuerdings hat man angefangen, in größeren Gärten Gruppen von Blumenbeeten in großen und kleinen Formen, sogenannte Blumenparterres anzulegen; es bestehen diese gewöhnlich in Arabeskenform und gewähren einen herrlichen Anblick, wenn sie stets hübsch geordnet sind.

Den Wegen muß überall eine gleichmäßige Breite gegeben werden, und schön ist es, dieselben 2—3 Zoll hoch mit weißem Kies anzufüllen; in Ermangelung dessen dient auch grober Sand oder Steinkohlenasche dazu, das Unkraut in den Wegen zu ersticken und sie trocken zu erhalten.

Düngen und Gießen im Blumengarten.

Der beste Dünger für die Blumenbeete im Allgemeinen ist derjenige, welcher im Herbst aus den Mistbeeten genommen wird, und womit man die Beete bedeckt. Ebenso kann man mit diesem Dünger, nachdem er gehörig zerkleinert ist, die besäeten Beete dünn überstreuen, welches dazu dient, daß die Oberfläche der Erde nicht zu sehr austrocknet und ihre Lockerheit behält. In Ermangelung eines Mistbeetes werde zum Düngen für einen guten Compostdünger gesorgt. Im Laufe des Sommers kann man bei solchen Blumenpflanzen, die nicht üppig genug wachsen und blühen, durch flüssigen Dünger nachhelfen. Hierzu sind namentlich mit Wasser stark verdünnter Kuhfladen, sowie auch Guano, oder Oelkuchen, oder Hornspäne, besonders wirksam. Am besten geschieht dies bei feuchter Witterung; anderenfalls ist es nöthig, nach jedem Düngerguß einen Guß von klarem Wasser, wo möglich Regen- oder Flußwasser, oder von Brunnenwasser, welches wenigstens ein bis zwei Tage der Luft und Sonne ausgesetzt war, folgen zu lassen.

Das Gießen muß im Frühjahr, so lange noch Nachtfröste zu erwarten sind, Morgens, im Sommer jedoch am Abend geschehen. Wenn man in einem heißen Sommer zum Gießen genöthigt ist, so soll es auch nachhaltig und durchdringend geschehen, so daß nicht nur die Oberfläche der Erde angefeuchtet wird.

Vom Anlegen und Behandeln des Rasens.

Der Rasen wird am besten und wohlfeilsten durch Ansäen hergestellt, wozu der Monat April die geeignetste Zeit ist. Das englische Raigras, unvermischt und sehr dicht gesäet, bildet den feinsten und schönsten Rasen und sind dazu auf 12 Fuß Länge und 12 Fuß Breite etwa 2 Pfund von demselben erforderlich. Zwar ist mit dem Rasen von englischem Raigras der Uebelstand verbunden, daß er sehr zum Auswintern neigt, namentlich dann, wenn im Herbst kurz vor dem Winter nicht nochmals das Gras abgeschnitten wird, indem der Stamm anfault und zu Grunde geht. Leicht kann man jedoch solchen Schaden dadurch wieder heben, daß im folgenden Frühjahr, gleichfalls im April, der Boden mit einer scharfen eisernen Harke aufgefrischt, etwas Grassamen dazwischen gestreut und mit Erde übersäet wird, worauf schon nach zwei bis drei Wochen der Rasen wieder frisch erscheint.

Beim Anlegen eines Rasens ist Folgendes zu beachten. Bei uncultivirtem Land wird zwei Spaten tief gegraben – rijolt, indem hierbei ein Spaten tief kurzer Rindviehdünger untergebracht wird. Gutes Gartenland bedarf des Rijolens und des Düngens nicht, und wird solches ohne weiteres tief und fein gegraben.

Nach dem Rijolen oder Graben muß das Land geebnet, gewalzt oder Fuß an Fuß betreten werden. Möchten Vertiefungen entstanden sein, so wird das Stück nochmals betreten und wieder geharkt. Darnach wird dasselbe ganz gleichmäßig und der Rand etwas stärker besäet, der Samen eingeharkt und das Rasenstück mit einer schweren Walze, oder mit einem Stampfer, oder mit Fußbrettern betreten, wonach es eine ganz ebene Fläche bilden muß. Bei trockener Witterung darf das Gießen mit einer feinen Brause nicht versäumt werden.

Es ist nicht zu verhehlen, daß, um einen recht schönen Rasen zu erzielen und demselben seine Schönheit zu erhalten, große Aufmerksamkeit, viele Pflege und viel Arbeit erforderlich ist. Indeß kann im Anfange durch fleißiges Ausjäten viel Zeit erspart werden; läßt man das Unkraut darin wurzeln und aufschießen, so ist nachher kaum dagegen anzukommen, wenigstens gehört dann die dreifache Zeit dazu, das Versäumte wieder auszugleichen.

Darum kann es nicht genug empfohlen werden, sobald sich in dem jungen Rasen Unkrautpflänzchen zeigen, dieselben unermüdlich auszujäten. Vorzüglich ist es Leontodon taraxacum — Löwenzahn — welcher sich gern im Rasen einnistet und dann fast nicht zu vertilgen ist, da jedes beim Jäten stecken gebliebene Stückchen Wurzel wieder eine, wohl gar mehrere junge Pflanzen treibt. Um indeß solche Wurzelstückchen zu vernichten, wurde empfohlen, eine Prise Salz oder etwas Salzauflösung in die durch das Ausstechen der Pflanze enstandene Oeffnung zu bringen. Sobald das Salz, heißt es, die frische Schnittwunde der Wurzel berührt, wird sie

zerstört. Auch sei man darauf aufmerksam, daß keine dieser Pflanzen in Samen geht, der in seiner feinen Federkrone vom leichtesten Winde verweht wird.

Im Uebrigen darf der Rasen nicht unnöthigerweise betreten werden, weshalb man wohl thut, Kinder daran zu gewöhnen, in den Wegen zu bleiben und weder über den Rasen, noch über die Beete zu laufen.

Zur ferneren Pflege des Rasens gehört, ihn alle vier Wochen schneiden zu lassen, wobei das Abstechen der Kanten nicht versäumt werden darf. Nach dem Schneiden muß er bei trockener Witterung tüchtig begossen werden, was bei Sandboden in großer Dürre überhaupt mitunter nothwendig ist. Auch bedarf bei Sandboden der Rasen alle zwei Jahre einer guten Düngung; am zweckmäßigsten ist im Winter ein gleichmäßiges Ueberstreuen von guter Erde. Ganz vorzüglich ist auch Mistbeetdünger, welcher ein Jahr lang für's Mistbeet gedient hat, oder kurzer verwester Rindviehdünger, und wird das Eine oder Andere vor dem Winter ganz gleichmäßig auf dem Rasen ausgebreitet und im Frühjahr mit einer feinen Harke abgeharkt, wo dann das Zurückgebliebene abgekehrt wird.

Bepflanzung der Blumenbeete.

Das Beflanzen eines Blumenbeetes muß mit Accurateſſe geschehen; sehr zweckmäßig ist es, sich vorher die Stellen, wo die Pflanzen stehen sollen, durch Linien, welche sich nach der Form des Beetes richten müssen, zu bemerken, wodurch man eine gleichmäßige Pflanzung erzielt. Dies gilt hauptsächlich von denjenigen Beeten, welche mit einer Blumensorte beflanzt werden. Bei Beeten mit gemischter Bepflanzung muß man die Blumenstellen mit Vertiefungen bezeichnen und wohl berechnen, wie viel Raum jede einzelne, wenn sie ausgewachsen ist, einnimmt, damit es ihr zur Zeit nicht an Platz fehle. Nicht gewöhnliche Gewächse sind durch Etiquetten zu bezeichnen, für deren Beschaffung zeitig gesorgt werden muß.

Auf Beeten, welche mit perennirenden oder ausdauernden Pflanzen besetzt sind, ist es unbedingt erforderlich, die Stellen, wo die einzelnen Pflanzen stehen, im Herbst mit kleinen Stäbchen zu bezeichnen, weil anderenfalls die Wurzeln derselben beim Graben der Beete beschädigt würden. Zugleich wird beim Graben der nöthige Dünger untergebracht.

Auch erfordert das Anbinden der Pflanzen einige Aufmerksamkeit. Gewährt es doch einen gar angenehmen Anblick in einem Blumengarten, wenn alle Pflanzen, welche sich nicht selbst halten, an geeignete Stäbe schön angebunden sind. Man thut wohl, sich schon im Winter mit einem Vorrath davon in allen erforderlichen Größen zu versehen. Für höhere Gesträuche, hochstämmige Rosen und Georginen lasse man von Tannen- oder noch besser von Eichenholz 4, 5 und 6 Fuß lange Stäbe von entsprechender Stärke anfertigen, unten mit Theer bestreichen und etwas anbrennen und oben mit weißer Oelfarbe anstreichen. Für die kleineren Blumenpflanzen — Nelken u. a. m. — nimmt man Stäbe aus Tannen- oder Kiefernholz geschnitten.

So schön nun auch ein hübsches Anbinden von allen Pflanzen, welche dessen bedürfen, ist, so unschön ist es, wenn solches zu steif ausgeführt wird. Niemals sollen Blätter mit eingebunden werden, auch soll man nicht solche Zweige und Blumen anbinden, die, ohne vom Winde zerstört zu werden, sich selbst tragen können. Ebenso sollen auch nur diejenigen kleineren Pflanzen, welche nicht ohne Stäbe sich halten können, solche bekommen.

Vom Ablegen der Topfgewächse.

Zu Stecklingen von Topfgewächsen wähle man solche, die beim Wegnehmen die Mutterpflanze am wenigsten benachtheiligen, was an den belaubtesten Theilen der Fall ist. Am besten sind ziemlich kleine, 2—3 Zoll lange, dicht mit Blättern versehene Zweiglein, welche man mit einem scharfen Messerchen, wo möglich dicht am Stamm, andernfalls unter einem Knoten oder Blattwinkel abschneidet, die unteren Blätter zur Hälfte stutzt, in einen Topf mit recht sandiger Erde pflanzt und nach dem Anfeuchten mit einer Glasglocke oder bei einzelnen Ablegern mit einem Trinkglas bedeckt. Da die Stecklinge bis zum Anwurzeln, was meistens in zwei bis drei

Wochen erfolgt, oft aber ein halbes Jahr vor den Strahlen der Sonne geschützt werden müssen, aber deren Einwirkung bedürfen, so bestreiche man die Bedeckung mit pulverisirter, mit Wasser zum Brei gerührter Kreide, oder mache eine Papierkapsel darüber und stelle den Topf an ein sonniges Fenster.

Sollte man im Besitz eines Mistbeetes sein, so erreicht man leichter seinen Zweck. Man pflanze die Stecklinge ohne weiteres dicht neben einander oder bringe einen mit Stecklingen versehenen Topf hinein, mache die Erde feucht und decke ein Fenster darüber, welches gleichfalls von oben mit aufgelöster Kreide angestrichen werden muß. Während ein mäßiges Anfeuchten der Ableger mit einer feinen Brause nicht versäumt werden darf, dient es zum besseren Bewurzeln derselben, alle Tage die Ausdünstung, welche sich unter der Bedeckung bildet, abzuwischen. Man muß sich jedoch hüten, die Stecklinge nicht früher nach der Brause zu bedecken, bis die Blätter abgetrocknet sind, selbst wenn sie auch welken sollten.

Zur Zeit, d. h. wenn die Pflanzen gehörig bewurzelt sind, versetze man sie einzeln erst in kleine Töpfe, wodurch ein kräftigeres Wachsthum erzielt wird, gewöhne sie nach und nach an Luft und Sonne und pflanze sie später in angemessene größere Gefäße.

Vom Beschneiden der Ziersträucher.

Das Beschneiden der Ziersträucher, gewöhnlich Entfernen des überflüssigen Holzes genannt, hat, wenn es mit Sachkenntniß und Umsicht ausgeführt wird, einen zweifachen Nutzen, indem sich hierdurch die Gestalt derselben dem Schönheitssinne angemessen regeln läßt und zugleich eine reichlichere Blühbarkeit bewirkt wird. Gut beschnittene Gesträuche sind eine Zierde des Gartens, gewinnen an schöner Belaubung und bieten ihre Blüthen freier dar, als solche, die im Wachsthum sich selbst überlassen bleiben und in Folge dessen schlechte Formen annehmen, indem sie sich häufig nach außen verbreiten und nach innen verdichten, so daß Aeste, Zweige und Triebe sich zusammendrängen, wohl gar büschelförmig erscheinen.

Daß beim Ausschneiden berücksichtigt werden muß, ob man Gesträuche von schlankem Wuchs oder niedrig gehaltene zu ziehen wünscht, ist selbstredend. In ersterem Falle läßt man einen oder mehrere Haupttriebe emporschießen und giebt denselben durch Anbinden an glatte Stäbe Halt, während man ringsum das überflüssige Holz theils kürzer, theils ganz wegschneidet; letzterenfalls werden höhere Schüsse gekürzt.

Die Zeit des Ausschneidens der Gesträuche wird von der Art derselben bedingt. Ziersträucher, deren Blüthen aus dem jungen Holze hervorgehen, werden am besten im Frühjahr vor eintretender Vegetation beschnitten, und bezieht sich solches sowohl auf alte Aeste, als auch auf dasjenige junge Holz, was unterdrückt wurde und entbehrlich geworden ist.

Dahingegen werden Gesträuche, an welchen die Blüthen aus dem alten Holze entstehen, nach der Blüthezeit beschnitten. Auch giebt es Gesträuche, welche im Herbst wenig, und wieder andere, die gar nicht beschnitten werden, als: Azaleen und Rhododendron, denen aber das Beschneiden nicht schadet, wenn sie alt und sparrig geworden sind, denn sie entwickeln an jeder Stelle neue Triebe.

Das Lichten der Gesträuche muß mit Sorgfalt und Ueberlegung geschehen, da durch Ausschneiden am unrichtigen Orte manchmal mehr verdorben als verbessert wird. Vorab ist das Augenmerk darauf zu richten, dem zu beschneidenden Strauche eine gefällige Form zu geben, ohne seine natürliche Gestalt durch ein rundes oder eckiges Schneiden zu benachtheiligen. Jedenfalls muß man, um keine Fehlgriffe zu thun, wissen, ob ein Strauch am alten oder jungen Holze Blüthen treibt, indem sich hiernach die Zeit des Beschneidens richtet. Manche Sträucher, wie die meisten immergrünen, lieben nicht einen öfteren Schnitt, und die Nadelhölzer gar keinen. Im Uebrigen ist es nöthig, daß der noch unkundige Gartenbesitzer von allen Gesträuchen seines Gartens sich nähere Kenntniß erwerbe, damit er denselben die richtige Behandlung zuwenden könne.

Um den Schnitt auszuführen, bediene man sich eines scharfen Messers. Bei hartem Holze schneide man glatt in schräger Richtung dicht über einem Auge weg;

bei weichem und markigem Holze, wie Weinreiben, etwa ½ Zoll über einem Auge, weil das weiche Holz und Mark etwas eintrocknet und also bei einem dicht über dem Auge ausgeführten Schnitt dasselbe nicht austreiben würde.

Auswahl der beliebtesten Blumenarten.

Bei der überaus großen Auswahl der jetzt im Handel vorkommenden Blumenpflanzen und Gesträuche, ist es für den Unkundigen schwierig, eine geeignete Auswahl zu treffen, und durch die glänzenden Beschreibungen und Anpreisungen neuer Blumensorten sieht man sich häufig getäuscht. Es dürfte deshalb zweckmäßig erscheinen, eine Auswahl von wirklich anerkannt schönen Blumenarten, welche mit Recht empfohlen werden können, hier folgen zu lassen. Es können hier nur die Namen der Blumen aufgeführt werden; über die besondere Kultur derselben muß auf ein gutes Gartenbuch verwiesen werden.

1. Sommer- oder einjährige Pflanzen. Es sind das diejenigen Pflanzen, welche in ein und demselben Jahre aus Samen gezogen werden, blühen, Samen tragen und wieder absterben.

Acroclinium roseum, eine Strohblume.
Adonis autumnalis, Adonisröschen.
Ageratum coeruleum, Ageratum.
Agrostemma coeli rosa, Himmelsröschen.
Anagallis grandiflora, Anagallis.
Aster chinesis, Aster.
Cacalia conchifolia, Pestwurz.
Calliopsis bicolor, Schöngesicht.
Celosia cristata, Hahnenkamm.
Centaurea cyanus, Kornblume.
Cheiranthus annuus, Levkoje.
Chrysanthemum carinatum, Wucherblume.
Clarkia elegans, Clarkie.
Convolontus tricolor, Zwergwinde.
Cynoglossum linifolium, weißes Vergißmeinnicht.
Datura cevatocaulon, Stechapfel.
Delphinium Ajacis, Ritterporn.
Dianthus chinensis, Chinesennelke.
Gomphrena globosa, Kugelamaranth.
Gypsophila elegans, Gypskraut.
Helianthus annuus, Sonnenblume.
Helichrysom, Strohblumen-Arten.
Impatiens Balsamina, Balsamine.
Lathyons odoratus, wohlriechende Wicke.
Linum rubrum, rother Flachs.
Lobelia, Lobelie.
Lupinus, Wolfsbohne.
Malope grandiflora, Sommermalve.
Maurandia, Maurandie.
Mimulus, Gauklerblume.
Mirabilis Jalapa, Wunderblume.
Nemophila insignis, Liebeshain.
Papaver Rhoeas, gefüllter Mohn.
Petunia hybrida, Petunie.
Phlox Drummondi, Flammenblume.
Portulaca grandiflora, Portulak.
Reseda odorata, Reseda.
Ricinus, Castorölbohne.
Salpiglossis, Salpigloſſe.
Scabiosa, Krätzblume.
Senecio elegans, Kreuzkraut.
Tagetes, Studentenblume.
Thunbergia, Trichterblume.
Tropaeolum, Kapuzinerkresse.
Viola tricolor, Stiefmütterchen.
Xeranthemum, Papierblume.
Zinnia elegans, Zinnie.

Die vorstehende Auswahl von Sommerpflanzen giebt zwar eine nur geringe Anzahl, doch darf man darauf rechnen, daß sie nur empfehlenswerthe Blumen enthält.

2. Perennirende Blumenpflanzen. Diese sind solche, die in der Regel im ersten Jahre der Aussaat nicht blühen, später aber alljährlich von Neuem aus der Wurzel hervorkommen.

Zu Einfassungen eignen sich:

Anemone hepatica, Leberblümchen.
Bellis perennis, Tausendschön.
Dianthus plumarius, Grasnelke.
Gentiana acaulis, Enzian.
Iris pumila, Schwertlilie.
Omphaloides verna, Männertreu.
Saxifraga punctata, Jehovablümchen.
Viola odorata, Veilchen.

Höhere Staudengewächse sind:

Althaea rosea, Stockrose.
Antirchinum majus, Löwenmaul.
Hesperis matronalis, Flordame.
Hesperis tristis, Nachtviole.

Aquilegia vulgaris, Aklei.
Campanala, Glockenblume.
Cheiranthus Cheiri, Goldlack.
Delphinium, Ritterſporn.
Dianthus barbatus, Bartnelke.
Dianthus cosyophyllus, Gartennelke.
Digitatis purpurea, Fingerhut.
Georgina, Dahlie.
Helleborus niger, Nießwurz.
Lathyrus latifolius, Platterbſe.
Lobelia fulgens, Lobelie.
Lychnis dioccea, Pechnelke.
Paeonia, Pfingſtroſe.
Phlox, Flammenblume.
Pyrethrum roseum, perſiſche Kamille.
Salvia, Salbei-Arten.
Spiraea, Spierſtauden.

3. Blumenzwiebel- und Knollengewächſe. Bei den meiſten Arten ſind die Zwiebeln nach der Blüthe, wenn die Blätter abſterben, aus der Erde zu nehmen und einige Zeit trocken aufzubewahren. Meiſtens freilich läßt man ſie liegen, doch iſt dies nicht ſo gut. Einige der Hauptarten ſind:

Anemone hortensis, Garten-Anemone.
Crocus vernalis, Safran.
Fritillaria imperialis, Kaiſerkrone.
„ meleagris, Kibitzei.
Galanthus nivalis, Schneeglöckchen.
Gladiolus, Siegwurz.
Hyacinthus osientalis, Hyacinthe.
„ botryoides, Perlblümchen.
Lilium caedidum, weiße Lilie.
„ martagon, hochrothe Lilie.
Lilium croceum, gelbe Lilie.
„ hancifolium, japaniſche Lilie.
„ auratum, Goldlilie.
Narcissus pocticus, Narziſſe.
„ jonquilla, Jonquille.
„ tazetta, Tazette.
Oxalis, esculanta, Sauerklee.
Ranunculus asiaticus, Ranunkel.
Scilla sibirica, Meerzwiebel.
Tulipa gesnerica, Tulpe.

4. Topfgewächſe verſchiedener Art bilden auch eine Hauptzierde der Blumenbeete, man nimmt ſie Mitte Mai aus ihren Töpfen und bepflanzt damit ganze Beete. Das dazu beſtimmte Erdreich wird im Herbſt umgeſetzt, obenauf gedüngt und zur Zeit der Bepflanzung fein gegraben. Als ſolche ſeien genannt die Bouvardien, Fuchſien, Heliotropen, Hortenſien, Lantanen, Geranien, Pelargonien, Verbenen ꝛc. ꝛc.

5. Blattgewächſe. Dieſe gehören, ob auch ihre Blüthen, mit wenigen Ausnahmen, unbedeutend erſcheinen, zu den prächtigſten Gewächſen, welche in neuerer Zeit ganz beſonders geſchätzt und beliebt ſind und als Modepflanzen mit vollem Recht zum erſten Range gezählt werden. Die großen herrlichen Blattformen geben ſchon dem kleinſten Blumengarten eine angenehme Abwechſelung, während ſie in größeren Gärten, ganz beſonders wo Baſſins, Springbrunnen und Grotten ſich befinden, ungemein effectvoll erſcheinen und dem Ganzen einen landſchaftlichen Reiz, ja einen tropiſchen Anſtrich gewähren.

Nachſtehend ſind einige der ſchönſten Blattgewächſe benannt, um ſie theils für Gruppen, theils einzelnſtehend im Raſen zu placiren.

Was die Cultur betrifft, ſo gedeihen alle perennirenden Blattpflanzen in lockerer, nahrhafter Gartenerde; einjährige Blattgewächſe aber bedürfen eines ungewöhnlich fetten Erdreichs, weshalb es nöthig iſt, den beſtimmten Standort mit verweſtem Dünger durchzugraben. Als ſolche ſeien hier die folgenden genannt:

Aralia, Aralie.
Arctotis, Bärohr.
Arundo, Arundo.
Calla, Drachenwurz.
Canna, Blumenrohr.
Cannabis, Cannabis.
Centaurea, Flockenblume.
Cineraria, Aſchenpflanze.
Coleus, Coleus.
Dieffenbachia, Dieffenbachie.
Helianthus, Sonnenblume.
Hemerocallis, Taglilie.
Ricinus, Wunderbaum.
Rheum, Rhabarber.
Salvia, Salbei.
Solanum, Nachtſchatten.
Sonchus, Gänſedíſtel.
Tritoma, Ofeneiſen.
Vinca, Sinngrün.
Wigandia, Wigandie.
Zea, Mais.

6. Rankgewächſe. Es ſind hierunter diejenigen Pflanzen verſtanden, die ſich ihres rankenden Wuchſes wegen vorzüglich zum Bekleiden von Geländern,

Mauern, Säulen und Lauben eignen und gewöhnlich Schlingpflanzen genannt werden. Sie gereichen durch ihre mannigfaltigen Blattformen und verschiedenartigen Blumen bei richtiger Anwendung den Gärten zur besonderen Zierde. Ein zu empfehlender Dünger ist ein Düngerguß von Knop'schem Salz (siehe Düngmittel.)

Folgende Schlingpflanzen sind vorzugsweise zu empfehlen:

Aristolochia, Osterluzei.
Bignonia, Bignonie.
Boussingaultia, Boussingaultie.
Cobaea, Cobäe,
Clematis, Waldrebe.
Glycine, Süßbohne.
Hedera, Epheu.
Lonicera, Geisblatt.
Lophospermum, Kammsame.
Maurandia, Maurandie,
Ipomaca, Winde.
Tropaeleum, Kapuzinerkresse.
Vicia, Wicke.
Lathyrus, Platterbse.

Die Ziersträucher und Zierbäume hier zu besprechen würde zu weit führen.

Der Grundzug eines Blumen-Bouquets

sollte stets die Ungezwungenheit sein; die Zusammenstellung muß der Art sein, daß man die Kunst gar nicht bemerkt; die Blumen müssen durchaus ihre natürliche Stellung behalten, dürfen einander nur leicht berühren, nicht einander pressen oder gar verdecken; größere Blumen, wie z. B. Rosen oder Astern, müssen mit leichteren kleineren Blüthen abwechseln.

Folge man uns in den Garten, um Blumen zu einem Strauße zu schneiden und zu ordnen. Wir wählen zum Mittelpunkt, gleichsam zur Achse des Bouquets z. B. eine Canna, deren Stengel Festigkeit genug besitzt, um dem Ganzen einen Halt zu geben. Nur muß man diesen Stamm mit etwas feinblätterigem Grün umgeben, damit die rothen Cannablüthen einen passenden Untergrund erhalten und die folgenden Blumen durch das Blattwerk von den Cannablüthen gehörig getrennt werden. Zunächst muß nun der Eindruck des Steifen den die Canna immer mehr oder minder macht, gemildert werden. Dies geschieht zweckmäßig durch einige Zweige des Gyps- oder Schleierkrauts, Gypsophylla, oder durch breite Grasrippen, welche zu beiden Seiten des Stengels angelegt werden. Jetzt können wieder Blumen angebracht werden und zwar wähle man zunächst Weiß, z. B. Jasmin, der zu dem Roth der Canna vortrefflich paßt. Neben dem Jasmin nehme man gefüllte chinesische Nelken, kleine Glocken, kleine Glockenblumen, Ritterspurn, Löwenmaul u. s. w., und um den Uebergang zu anderen Blumen zu machen, wählen wir gern das Heliotrop mit seinen hell- oder dunkelblauen Blüthendolden. Dazwischen sind wiederum Schleierkraut, Sittergras oder dergleichen kleine Blümchen auf feinen Stielen anzubringen; einzelne grüne Zweigspitzen dienen herrlich dazu, Blumen und Farben zu sondern. Man hat sich bei diesem Uebergange davor zu hüten, daß matte Farben zu nahe beisammen kommen. Am besten ist dieser Uebelstand durch Verbenen oder Phlox zu vermeiden, die, wenn man Rosen, Nelken, Astern, Georginen ꝛc. gebraucht, ganz unersetzlich werden. Jetzt kommt großes Blätterwerk an die Reihe oder—noch besser—Büschchen von feinem Grün, z. B. das vielfach als Suppenkraut benutzte Basilikum. Und dann der Schluß des Bouquets: von der größten Breite bis zum Grunde muß etwa noch ein Viertel der ganzen Höhe übrig bleiben, und dieser Raum ist durch dieselben Blumen auszufüllen, die bereits verwendet wurden. Die untersten Blumen müssen womöglich rechtwinklig von der Achse des Bouquets abstehen, ohne daß aber die Stengel dabei knicken oder brechen, denn nur so kann endlich die äußerste Hülle, der Kelch, aus großen, tief geschlitzten Blättern mit Vortheil angebracht werden.

Dies nur ein Beispiel, ohne dem mannigfachen Geschmacke des Einzelnen durch feste Regeln den Spielraum einschränken zu wollen.

Zur Tischzierde kann man auch flache Schälchen oder Untertassen mit in feuchtem Sand gesteckte Blumen in entsprechender Farbenzahl benutzen. Neuerdings nimmt man aus Glas geformte und mit Wasser gefüllte Gegenstände, z. B. Schuhe, Füllhörner u. a. m., in welchen einzelne Knospen oder Blüthen, mit ein paar Geraniumblättern versehen, sich allerliebst machen.

Immortellen oder Strohblumen.

So unscheinbar uns diese Pflanzen vorkommen, wenn der Garten im Sommer mit duftenden farbenreichen Blumen gefüllt ist, so unschätzbar sind uns dieselben im Winter, wenn frische Blumen selten sind. Die Immortellen behalten ihre Form und Farbe lange Jahre bei, wenn sie gut getrocknet sind, und in Verbindung mit gefärbtem Moose lassen sich die mannigfaltigsten Gegenstände zur Dekoration des Zimmers, der Gräber ꝛc. aus ihnen herstellen. Eine Hauptsache ist, daß dieselben rechtzeitig im Sommer gepflückt und richtig getrocknet werden; die meisten Strohblumen müssen, ehe sie sich vollständig entwickelt haben, abgeschnitten werden; man bindet sie zum Trocknen in kleine Bündel und hängt diese an einem schattigen Orte so auf, daß die Stengel gerade bleiben. Die Hauptarten dieser Blumen sind folgende:

Acroclinium, Akroklinie.
Ammobium, Ammobium.
Gomphrena, Kugelamaranth.
Helichrysum, Strohblume.
Helipterum, Helipterie.
Polycolymna, Vielsäule.
Rhodanthe, Rhodanthe.
Statice, Strandnelke.
Gypsophylla, Gypskraut.
Waitzia, Waitzie.
Xevanthemum, Papierblume.

An die Strohblumen und Immortellen schließen sich zunächst die

Ziergräser.

In neuerer Zeit ist der Geschmack an getrockneten Ziergräsern mit Recht sehr in Aufnahme gekommen, welche in der That und namentlich zur Winterzeit einen allerliebsten Zimmerschmuck bilden, wenn die Gräser geschmackvoll in Vasen, Körbchen oder dergleichen geordnet sind.

Als ein Musterstück in seiner Art führen wir den Lesern einen Strauß von Ziergräsern vor Augen, der freilich nur aus einigen, den am häufigsten cultivirten Gräsern zusammengesetzt ist, aber eben dadurch zeigt, wie selbst aus Wenigem ein hübsches Ganze zu erzielen ist. Die zu demselben verwendeten Gräser bestehen aus nur 5 verschiedenen Varietäten, nämlich aus 1) Lagurus ovatus oder Eiergras, auch Hasenschwanz genannt, welches mit seinen 3 von dieser Seite sichtbaren Kolben den Kelch bildet: 2) Briza maxima, großem Zittergras, dem am häufigsten von unsern Gärtnern gezogenen Grase, welches in graziösen Aehren traubelartig nach allen Sei-

ten hin überhängt; 3) Briza geniculata, einem weniger hängenden, aber ebenfalls sehr zierenden Zittergrase, das sich namentlich durch Beibehaltung seiner natürlichen grünen Farbe auszeichnet und kleinen Blumendolden gleich hie und da auf der Abbildung hervorschaut; 4) Agrostis nebulosa, Nebelgras, einem außerordentlich feinen und hübschen Grase, welches vortrefflich zum Ausfüllen aller Lücken zu gebrauchen ist und auf dem vorliegenden Bilde als feines Geäste überall vortritt; endlich 5) Chrysurus synosuroides, einem niedrigen, häufig gelblich werdenden Grase, steif und einer Feder ähnlich, welches in einem Exemplare zwischen dem mittleren und dem linken Kelchblatte des Bouquets hervorsteht.

Andere zu gleichen Zwecken sehr gut zu verwendende Ziergräser sind die folgenden: Avena sterilis oder „animated oats", eine Art an 30 Zoll hoch werdenden Hafers, namentlich zu größeren Sträußen sehr hübsch, und Bromus brizaeformis, eine ebenfalls hochwachsende Trespenart von ähnlicher Beschaffenheit wie die Zittergräser; ferner Stipa pennata, das Federgras, welches perennirend ist, dessen fußlange silberweiße Federbärte in Büscheln zusammengenommen, wie auch einzeln zu großen Bouquets sehr verwendbar sind; diese Grasart wird auch vielfach ungefärbt und gefärbt von Putzmacherinnen zur Ausschmückung von Hüten benutzt. Es ließe sich noch eine lange Reihe sonstiger zu solchem Behufe brauchbarer Gräser aufführen, doch möge es an den Genannten genügen, zumal auch viele wild vorkommende Grasarten sehr zweckmäßig in derartige Bouquets eingefügt werden können. Sinn für das Schöne und guter Geschmack werden dieselben zu wählen wissen.

Eine Hauptsache beim Trocknen dieser Gräser ist, daß sie rechtzeitig und vor ihrer Reife geschnitten werden, um im getrockneten Zustande eine gute Farbe zu behalten; dasselbe geschehe stets in einem dunklen Raume z. B. einer fensterlosen Dachkammer. Ein wenig gutgefärbtes Moos zwischendurch angebracht, hilft viel, dem Bouquet die gewünschte Form zu verleihen.

Blumen zu konserviren.

Wie häufig bedauert man, einen Blumenstrauß, der uns ein liebes Andenken ist, wegwerfen zu müssen. Ein neues Mittel, frische Blumen, einzeln oder im Bouquet vereinigt, zu konserviren ist: Man befestige an den Stengeln zwei Schnüre derartig, daß die Blumen nach unten gekehrt daran aufgehängt werden können. Alsdann bereite man eine Gummi-Auflösung, wozu man ein vollkommen reines Eiweiß nimmt, und tauche einmal rasch den Strauß hinein wobei man jedoch darauf sehen muß, daß nur die Oberfläche hiervon berührt wird. Man lasse ihn nun trocknen und wiederhole das Nämliche noch dreimal, jedoch immer mit einer neuen gleichen Auflösung, und jedesmal, nachdem der zu präparirende Gegenstand gut abgetrocknet ist. Das Bouquet ist alsdann mit einer sehr dünnen Krystallschicht bedeckt, die der Blume nichts an ihrem Glanze nimmt, jedoch keine Luft zuläßt und sie auf diese Weise vor jedem Verderben schützt.

Zum Skelettiren von Blättern muß man vollkommen ausgewachsene und in jeder Hinsicht vollkommene Baumblätter auswählen und diese in Regenwasser legen, bis sich die Blattmasse von den Adern löst; dies geschieht gewöhnlich nach einigen Wochen und gelingt am besten bei warmem Sommerwetter. Sodann entferne man vorsichtig alle schleimigen Theile mittels eines weichen Kameelhaar-Pinsels und tauche die Blatt-Skelette in eine schwache Chlorkalklösung behufs des Bleichens; zarte Blätter werden schon in wenigen Stunden weiß, andere müssen einen Tag oder länger in der Lösung verbleiben. Gekrümmte Blätter läßt man an der Luft trocknen; grade, wie z. B. Epheu, legt man am besten zwischen Löschpapier und preßt sie hier mit einem mäßig heißen Bügeleisen trocken. Die Blätter von Epheu, Birnen, Pappeln, Stechpalmen und ähnlichen Gewächsen eignen sich vortrefflich zum Skelettiren. Das spätere Arrangement zu Bouquets, Guirlanden, Kränzen und sonstigen Ornamenten bleibt natürlich dem individuellen Geschmack überlassen. Als Klebstoff empfehlen wir, einen starken Gummi aus Hausenblase und Essig zu bereiten. Selbstverständlich sind diese skelettirten Blätter sehr zerbrechlich und man muß die angefertigten Arbeiten unter Glas aufbewahren und jedenfalls vor Staub gut in Acht nehmen. Schließlich noch einige Worte über

Zimmer-Blumen.

Zwiebelblumen nehmen wohl unter allen Gewächsen, welche sich für die Winter-Cultur im Zimmer eignen, den ersten Rang ein und werden stets das meiste Vergnügen gewähren. Ein paar Dutzend Hyacinthen, Tulpen, Crocus u. s. w. bringen uns einen monatlangen Genuß; von Zeit des Einpflanzens an bis dahin, wo die letzte Blüthe welkt, nehmen sie unser stetes Interesse in Anspruch. In der verschiedensten Art und Weise läßt sich diese Zwiebel-Cultur bewerkstelligen und mögen einige der beliebtesten Methoden hier aufgeführt werden. Obenan steht das Treiben der Hyacinthen auf Wasser, wobei man auch die interessante Wurzelbildung zu beobachten Gelegenheit hat. Am deutlichsten sieht man diese in den hellen farblosen Gläsern, doch sind für das Gedeihen der Pflanze unbedingt die dunkelgefärbten vorzuziehen. In einem flachen Kasten von beliebiger Größe mit durchlöchertem Deckel kann man eine Anzahl verschiedener Zwiebelblumen zusammen ziehen, z. B. eine Gruppe Hyacinthen in der Mitte, ringsum Narzissen und Jonquillen, dann Tulpen, Schneeglöckchen und Crocus am äußeren Rand umher. Ein solcher Kasten, hübsch verziert an den Außenwänden mit Rinde und Holzstäbchen, oder Tannenzäpfchen, Lederblättern u. s. w. wird mit lockerer Erde und kleingehackten Moose gefüllt, wohinein man die Zwiebeln so bettet, daß aus jedem Loch des Deckels eine Spitze hervorschaut. Selbstverständlich muß der Inhalt stets feucht gehalten werden. Einen solchen Winter-Garten, dessen Zwiebel-Zwischenräume man passend mit frischem Moose ausfüllt, kann man nach Belieben aus dem Fenster auf einen Tisch inmitten des Zimmers setzen, oder wo sonst er zur Zierde gelegentlich dienen soll.

Eine andere interessante Methode, ist auch die folgende: Man füllt eine breite Porzellanvase oder Glasschale, welche die Feuchtigkeit zurückzuhalten und ihrer Einwirkung zu widerstehen im Stande ist, mit weißem Sande, erhöht den Sand in der Mitte zu einer Spitze, setzt drei oder noch mehr Hyacinthen-Zwiebeln in gleichen Entfernungen darauf und füllt den Raum zwischen derselben mit Crocus, Schneeglöckchen, Tulpen, Jonquillen u. s. w. oder einem Gemisch von diesen allen aus. Man bedeckt nun sämmtliche Zwiebeln und ihre Zwischenräume in der Weise mit Sand, wie es am Besten paßt und läßt nur die Spitzen der Zwiebel oben ein wenig hervorsehen, taucht dann das Gefäß auf zehn Minuten in einen Eimer mit Wasser, damit der Sand sich befeuchtet und fest anschließt, fixirt dann die Zwiebeln in ihrer Lage, setzt sie auf 3 Wochen an einen dunklen Ort und hält sie hernach auf einem Tische in der Nähe des Fensters, wo sie reichlich Luft und Licht haben. Es darf jedoch der Sand zu keiner Zeit trocken werden, was man dadurch verhindert, daß man das Gefäß mindestens einmal in der Woche in der oben bezeichneten Weise 5 Minuten lang im Wasser eintaucht. Sie blühen dann bald und reichlich, und eine breite Krystallschale oder Porzellan-Terrine voll solcher blühender Zwiebelgewächse gewährt einen überaus lieblichen Anblick.

Eine sehr gute Idee ist es, einen Kasten mit allen möglichen Zwiebeln, ähnlich jenem oben beschriebenen, als eine kleine Pflanzschule oder Reserve einzurichten. Man fülle einen solchen fast ganz mit zerhacktem Moose und mische ein ganz wenig Sand darunter. Hierhinein setze man die Zwiebeln und halte das Ganze in einem ziemlich kühlen Raum, wo es nicht friert. Sobald nun die Pflanzen hier in Blüthe schießen, kann man sie herausnehmen und in Gläser mit Wasser setzen oder sonstwie nach Gefallen placiren; man kann sich so für lange Zeit einen immer neuen Vorrath im Parlor oder Wohnzimmer sichern. Sie vertragen das Umsetzen recht wohl, wenn man nur mit gehöriger Vorsicht dabei zu Werke geht.

Bei den besten Treib-Hyacinthen kann man 3 Monate Zeit annehmen, die dieselben zu ihrer Entwicklung bedürfen, d. h. 6 Wochen zu ihrer Wurzelbildung und 6 Wochen zur Entfaltung der Blätter und Blumen. Blumentöpfe von 5 Zoll Durchmesser an ihrer Oeffnung sind zu Hyacinthen groß genug. Diese fülle man mit einer Mischung von 2 Theilen gute Mistbeeterde und 1 Theil reinen Sandes, mache in der Mitte der Erde eine kleine Höhlung, in welche man die Zwiebel fest eindrückt, so daß ihre Keimspitze und etwa noch ein kleiner Theil der Knolle selbst hervorsteht, drücke nun die Erde auch ringsherum fest an, gieße den Topf mit Regenwasser gut

ein, häufle dann über Keimspitze und Topffläche eine Handvoll Sand und lasse die Töpfe für mindestens 6 Wochen unberührt an einem kühlen frostfreien Platze, am besten im Keller stehen. Nach 6 — 7 Wochen kann man den Sandhaufen wieder abnehmen; in der Regel wird sich jetzt der Keim stark entwickelt haben und im Begriff zu platzen stehen; häufig sieht man auch die weißen Wurzelfasern aus dem unteren Abzugsloche des Topfes schimmern. Jetzt begießt man die Töpfe zum zweiten Male und bringt sie an's Licht auf's Fensterbrett. In wenigen Tagen erhalten die anfangs gelbgrünen Keimspitzen eine fast grüne Färbung, schwellen zusehens an und täglich kann man Zunahme des Wachsthums beobachten und wie sich allmälig der Blüthenstengel aus der Mitte der langen schmalen Blätter erhebt und seine wohlriechenden blau- roth- oder weißgefärbten Glöckchen erschließt.

Zum Begießen bediene man sich nur des reinen Regenwassers, nachdem dasselbe die im Zimmer herrschende Temperatur angenommen hat, und begieße auch nicht früher, als bis die Erde in Topf wirklich Trockenheit zeigt; ein Zuwenig des Begießens ist nicht so schädlich für die große Mehrzahl der Pflanzen, als ein Zuviel, obwohl man bei den Zwiebelblumen in dieser Beziehung weniger ängstlich zu sein braucht, als bei anderen Gewächsen.

Die verschiedenen Lilien erheischen ganz dieselbe Behandlung, von denen namentlich die herrlichen Japanesischen Lilium auratum und rubrum zu empfehlen sind, und die Tazetten, auch Polyanthus Narcissus genannt, deren duftreiche sternförmigen weißen und gelben Blumen zu 12 und mehr an einem und demselben Stengel blühen, und die von allen Narzissen-Arten sich am besten zur Topf-Cultur eignen.

Crocus, Schneeglöckchen, Maiglöckchen, Jonquillen, Ixias, Oxalis, Iris, Frühtulpen (von letzteren namentlich die sehr zeitig zur Blüthe gelangende einfache Duc van Tholl und die prachtvolle doppelte Thournesol) erhalten eine ähnliche Behandlung, nur daß man diese Zwiebelchen etwas tiefer in die Erde legt, als die Hyacinthen und Tazetten, und nicht nöthig hat, dieselben länger als einen Monat im Dunkeln zu halten.

Auch im Hause sollten alle Zwiebelblumen in einem möglichst kühlen Raum gehalten werden; wenige Grade über Gefrierpunkt genügen denselben. In einem gewöhnlichen Wohnzimmer mit einer Temperatur von 70—75 G. Fahrenheit blühen sie zu schnell und verblühen zu bald, während sie an einem kältern Platze, wie z. B. in einem Zwischen-Fenster, langsamer und vollkommener zur Entwicklung kommen und auch sich länger in Blüthe halten. Fast jeder Fehlschlag, vorausgesetzt, daß man gute und gesunde Zwiebeln erhalten hat, ist dem Umstande zuzuschreiben, daß man die Pflanzen in zu trockener Luft und zu hoher Temperatur hält.

Der Blattcactus ist eine derjenigen Pflanzen, die bei der Zimmer-Cultur sehr wenig Aufmerksamkeit und Pflege verlangen und dabei gut gedeihen und einen reichen Blüthenschmuck entfalten. Seine schönen, rothen, ziemlich großen Blüthen giebt dieser Cactus mitten im Winter, zu einer Zeit, in der schöne Blumen zu den größten Seltenheiten gehören. Man cultivirt 3 Arten derselben: Epiphyllum Altensteinii, schon als kleine junge Pflanze zahlreich blühend mit 2—2½ Zoll langen, mehre Tage dauernden, sehr schönen Blumen mit fast weißer und blaßröthlicher, purpurfarbig gesäumter Röhre, zugespitzten, am Ende feurig rosarothen Blumenblättern, dunkelrosarothen Kelchblättern und weißen Staubfäden, Epiphyllum Russellianum, mit etwa 2¼ Zoll langen purpurrothen Blumen mit lanzettförmigen und 3½ Linien breiten Blumenblättern. Epiphyllum truncatum, die am meisten verbreitete Art mit 2½ Zoll langen Blumen mit rosenrother Röhre, 9 an der Spitze feurig purpurrothen Blumenblättern, wovon die oberen ziemlich aufgerichtet, die 5 unteren aber erst ausgebreitet, dann stark zurückgelegt sind, und weißen Staubfäden. Die Cultur im Zimmer ist einfach und mühelos; im Winter gedeihen sie am besten im geheizten Wohnzimmer, in welchem die Temperatur bei Nacht nicht unter 8 Gr. R. fällt und bei Tage nicht über 16 Gr. R. steigt. Während des Sommers kann man die Pflanzen an einen halbschattigen, gegen Wind und Regen geschützten Ort in's Freie stellen, oder man läßt sie im Zimmer und giebt ihnen reichlich Luft.

Epheu, Calla, Sinngrün, Geranien ꝛc. sind allbekannt, die Chinesische Primel kann nicht dringend genug zur Zimmercultur empfohlen werden. Diese Pflanze ist werthvoll und zierlich und ganz besonders für die Fenstercultur im Zimmer geeignet, da sie vom December bis Mai fortwährend in Blüthe steht. Die Pflanze stammt, wie schon der Name anzeigt, aus China, von wo auch die hübschen doppelten Arten, rothe wie weiße, zu uns kamen. Alle übrigen Varietäten mit den gefranzten Blumenrändern und der reicheren Färbung sind Resultat der Hybridisation in Europa. Die einfachen Sorten eignen sich am besten zur Zimmer-Cultur. Die Erde beim Verpflanzen sei schwarzer torfhaltiger Boden, gut verfaulter Kuhdünger und etwas Sand. Für Wasserabzug aus den Töpfen muß gesorgt werden, da die Pflanzen gern abfaulen; niemals darf Wasser längere Zeit um die Wurzeln herum stehen bleiben. Ein sonniges Fenster ist ein guter Platz für sie. Die Farbe derselben ist reinweiß, rosa und hochroth in dazwischen liegenden Nüancen; bei einzelnen Spielarten sind die Blätter wunderhübsch gezahnt, bei anderen die Blumen gezackt und gefranzt. Nachdem die Pflanzen ausgeblüht haben, meist Ende Mai, setze man sie hinaus in's Freie an die Nordseite des Hauses oder einen sonstigen Ort, wo sie nur wenig Sonnenschein erhalten. Man begieße sie sorgfältig während des Sommers und breche jede Knospe aus, die etwa während dieser Zeit erscheint. Man pflanze sie in jedem Frühling um, ebenfalls im Herbst, ehe man sie in's Haus nimmt, wenn die Erde sauer geworden sein sollte oder die Pflanzen sonst dessen bedürfen. Alle Pflanzen lassen sich durch Theilung vermehren, da jede Krone eine eigene Pflanze bildet; auch dies muß im Frühling geschehen. Die chinesischen Primeln gedeihen in jeder Atmosphäre, die nicht kalt ist; sie können Frost nicht vertragen. Der Same reift leicht; nur kann man nicht darauf rechnen, gerade dieselbe Art wieder zu ziehen; oft erhält man gute neue Varietäten. Den Samen säet man im Mai oder Juni in eine tiefe Schale, bedeckt ihn leicht mit Erde und hält ihn mäßig feucht und warm. Sobald die Pflänzchen erscheinen, gebe man Luft und Licht und begieße sie häufiger. Wenn die Pflanzen so groß sind, daß man sie einzeln fassen kann, versetze man sie in's Mistbeet in Reihen und lasse sie hier so lange wachsen, bis sie einander zu drücken beginnen; dann pflanze man sie einzeln in kleine Töpfe, später in immer größere, bis man sie in 6—8 zölligen Töpfen hat, in welchen sie zur Blüthe gelangen mögen. Vorher pflücke man auch bei den jungen Pflanzen alle etwa erscheinenden Knospen aus, sobald solche zum Vorschein kommen und so lange, bis die Pflanzen die erforderliche und gewünschte Größe erlangt haben, denn wenn die Pflanzen zu blühen anfangen, hört deren Wachsthum auf.

Sehen wir uns nach Gewächsen um, die man selten zur Dekoration der Wohnräume benutzt findet und bei zweckmäßiger Behandlung recht wohl deren Temperatur vertragen.

Die Palmen kennt Jedermann und preist ihre Pracht, und doch findet man nur selten die edlen Repräsentanten dieser Familie zum Schmucke der Wohnungen verwendet. Aber nicht blos schön, auch nützlich sind die Palmen im Zimmer gleich allen großblätterigen Pflanzen, indem sie der Gesundheit der Bewohner förderlich sind. Da die Ausdünstung der Pflanzen, insbesondere der Palmen, eine reiche ist, wie wir nach der Menge des Wassers, die sie verbrauchen, beurtheilen können, so ist durch ihre Anwesenheit im Zimmer die Trockenheit der Luft vermieden, welche bekanntlich auf die Athmungsorgane nachtheilig wirkt; auch verbessern dieselben die Zimmerluft durch die Sauerstoff-Ausscheidung. Die Kultur der Schmuckpalmen ist eine höchst einfache, besonders dann, wenn das Zimmer nicht direkten Sonnenlichtes entbehrt. Die Temperatur kann im Winter bei Nacht bis 5 Gr. R. fallen, ohne zu schaden. Das Umsetzen in größere Töpfe ist nicht bei allen Arten jedes Jahr nöthig; geschieht es, muß man vorsichtig sein, daß keine Wurzeln verletzt werden, und sich einer Mischung zu bedienen aus 3 Theilen Laub-, 2 Theilen Haideerde, 1 Theil Sand und 1 Theil fetten mürben Lehm, welche leicht käuflich zu erhalten sind. Es ist nicht nöthig, daß die oberen von der Basis des Stammes ausgehenden Wurzeln ganz mit Erde bedeckt sind; es genügt, wenn man sie nur mit Moos umgiebt, da es in der Natur der Palmen liegt, daß sie an der Basis des Stammes

immer neue Luftwurzeln machen, besonders in feuchter Luft. Die beste Zeit zum Umsetzen ist der April, jedoch kann man gesunde Pflanzen ohne Nachtheil zu jeder Zeit versetzen, wenn nur die Wurzeln unversehrt bleiben.

Während der Entwicklungsperiode eines jungen Blattes, darf nicht zu stark begossen werden. Sehr zuträglich ist den Palmen das Ueberthauen der Blätter, im Sommer und Frühjahr Morgens und Abends, während der übrigen Jahreszeiten nur Morgens. Man bedient sich zu diesem Behufe ganz feiner Handspritzen, ohne bei gehöriger Vorsicht die Zimmereinrichtung deshalb zu beschädigen. Das Wasser muß zum Begießen und Bethauen der Pflanzen die Temperatur des Zimmers haben. Regenwasser hat den Vorzug. Die Blätter der Palmen werden mit verdünntem Seifenwasser (einen kleinen Kaffeelöffel voll von der sogenannten schwarzen Schmierseife auf 1 Quart Wasser) auf beiden Seiten gewaschen, vom Staube gereinigt und bekommen dann kein Ungeziefer. Während des Sommers kann man Palmen in geschützten Hausgärtchen anbringen, nur ist zu beobachten, daß dieser Wechsel mit Vorsicht geschehe. Eine Palme, welche Monate lang im Halbschatten und in geschlossener Zimmerluft gestanden hat, kann nicht ohne Nachtheil plötzlich den Sonnenstrahlen ausgesetzt werden, sie muß zuerst abgehärtet, d. h. an die freie Luft und an direkte Besonnung gewöhnt werden. Man bringt sie z. B. an einen Standort gegen Morgen und erst später nach Verlauf von etwa 10 bis 12 Tagen an den Bestimmungsort, der jedenfalls sonnig sein muß. Im Sommer begießt man Palmen stark und sorgt stets dafür, daß die Unterlage des Standortes eine poröse sei (z. B. Kies), um das Ablaufen des Abzugwassers zu ermöglichen. Nachstehende Gattungen und Arten eignen sich ganz besonders für Zimmercultur. Vor allen anderen die Gattung Chamaerops und zumal die Art Cham. humilis welche in Europa wild wächst. Cham. hystrix von Nordamerika, Cham. exclesa aus Neapel, Cham. gracilis aus Südamerika. Obgleich diese beiden letzteren Arten heißen Erdstrichen angehören, so kann man sie doch im temperirten Zimmer ziehen.

Ebenso die Gattung Latania, die sogenannte Sammtpalme, besonders Lat. rubra, eine der Farbe wegen ausgezeichnete Fächerpalme von der Insel Mauritius.

Livistonia chinensis, in den Gärten fälschlich auch unter dem Namen Latania bourbonica bekannt, ist eine sehr schöne schirmblättrige Palme, welche auf der Insel Bourbon kultivirt wird, deren eigentliches Vaterland jedoch nach Martius das südliche China ist.

Thrynax elegans, die Schilfpalme von Jamaica, eine sehr niedere Fächerpalme, die wenig Wasser verlangt.

Diesem Verzeichnisse ließen sich noch mehre Arten von Palmen, welche sich zur Zimmercultur eignen, beigesellen.

An die Palmen schließt sich passend die Aspidistra elatior an mit ihren schönen, zierlich und elegant zurückgebogenen 7 bis 8 Zoll breiten glänzend grünen Blättern, eine der härtesten Zimmer- und Warmhauspflanzen, die sich jahrelang, ohne zu leiden und an Schönheit einzubüßen, hält, die Zimmerluft ausgezeichnet erträgt, unbekümmert, ob man ihr einen lichten oder dunklen Platz anweist. Man hat auch eine mit schön weiß gestreiften Blättern versehene Varietät derselben. Beide wachsen in jeder nahrhaften Erde.

Prachtvolle und harte Zimmerpflanzen sind ferner die mannigfachen Anthurium Arten und verlangen ähnliche Bewässerung.

Eine Prachtpflanze für Zimmercultur ist die Aralia Sieboldi. Die großen dunkelgrünen, festen Blätter sind zierlich neunmal eingeschnitten. Namentlich als kleine Pflanzen sind sie auf den Blumentischen sehr dekorativ, wenn sie höher werden, sind sie häufig unten kahl, weshalb man sie gern nahe an der Erde abschneidet, worauf sich in kurzer Zeit zahlreiche Ausläufer entwickeln. Man hat Varietäten derselben mit weiß und mit gelb gestreiften Blättern.

Wenn auch nicht in allen, so findet man doch in manchen unserer Handels-Gärtnereien einzelne der aufgeführten Gewächse, und wem es Ernst ist mit einer wirklich schönen Dekoration seines Blumen-Zimmers, wird auch die Kosten nicht scheuen, dies oder jenes Exemplar von Auswärts zu beziehen. Ein zur Auswahl dienendes Verzeichniß solcher Pflanzen ließe sich noch weit fortführen.

Molkerei, Geflügel- und Viehhof.

Mag immerhin die Besorgung des Viehhofes und seiner Bewohner in der Hauptsache zu den Obliegenheiten des Mannes gehören, welches Thema wir in einem besonderen Werke zu späterer Zeit eingehend zu behandeln beabsichtigen, so wird es sich doch keine ordentliche Hausfrau und namentlich keine Landbewohnerin nehmen lassen, manche Einzelnheiten bei der Viehzucht selbst zu überwachen, wie z. B. die Pflege und Aufzucht des Jungvieh, das Mästen und Schlachten, vor Allem aber das Milchwesen und den Geflügelhof, wie auch die Bienenstöcke ihr Interesse in Anspruch nehmen dürften. Wir glauben deshalb, dem in der Ueberschrift genannten Thema in diesem Buche einen besonderen Abschnitt widmen zu müssen, und hoffen, daß dasselbe auch für manche Städterin nicht ohne Nutzen sein werde.

Da das Pferd wohl nur in sehr wenigen Ausnahmefällen unter Obhut der Frau steht, möge dies hier gänzlich übergangen werden, und wenden wir uns zu dem diesem im Range zunächst stehenden Vieh, dem

Rindvieh.

Die Stallung, Streu und auch die Fütterung im Allgemeinen sei Sache des Mannes, und nur einige Bemerkungen über das verschiedene Winterfutter bezüglich des Milch- und Butterertrags der Kühe mögen, als für die Hausfrau von Interesse, hier Platz finden.

Eine Fütterung von Herbstrüben hat nach langjährigen Erfahrungen den größten Einfluß auf den Fettgehalt der Milch, doch theilt sich der starke Geschmack mancher Rüben, welcher von der Beschaffenheit des Bodens, auch wohl von der Witterung abhängt, der Milch, also auch der Butter mit. Steckrücken (Unterkohlrabi) bewirken dem nächstfolgend die sahnenreichste und zugleich eine sehr wohlschmeckende Milch; desgleichen Mohrrüben. Runkelrüben wirken mehr als vorstehende Gewächse auf die Ergiebigkeit der Milch, dieselbe ist aber weniger fett. Branntweinschlempe liefert den höchsten Milchertrag, doch ist die Milch vom geringsten Buttergehalt. Wenn nun hiernach auch das eine Fütterungsmittel Vorzüge vor dem andern hat, so ist es doch nothwendig, auch die übrigen in reichlichem Maße zu ziehen, damit man gehörig damit abwechseln könne. Da die weißen Rüben sich am wenigsten halten, gebraucht man sie vorab. In einzelnen Jahren erhalten sich auch die Steckrüben nicht lange und ist zu rathen, dieselben zunächst folgen zu lassen und die Runkelrüben bis zuletzt aufzubewahren. Da

die Fütterung

im Allgemeinen von der Gegend und dem Boden, der sie erzeugt, abhängt, so sind hier einige verschiedene Fütterungsarten mitgetheilt, damit eine Hausfrau, wenn ihr die Sorge für eine oder zwei Kühe obliegt, nach Gutdünken daraus entnehmen kann.

Erste Fütterungsart. Was sich an verschiedenem Stroh darbietet, sei es Roggen-, Weizen-, Hafer- oder Gerstenstroh, wird durcheinander mit oder ohne Heu zu Häckerling geschnitten, wobei letzteres in geringerem Maße verwandt werde. Morgens 6 Uhr wird angefangen von dem Häckerling, welcher abwechselnd mit klein gestoßenen Rüben, Steckrüben, Mohrrüben oder Runkelrüben vermengt worden, eine

kleine Portion zu geben, wobei gemolken wird. Man kann auf jedes Stück Milchvieh eine gewöhnliche Handschaufel solcher Gewächse rechnen, bei einer größeren Anzahl ist es indessen zu rathen, etwas sparsamer damit zu verfahren. Auf das Futter wird etwas Wasser gegossen und solches stets in kleinen Portionen 3 Stunden lang so gegeben, das das Fressen nicht unterbrochen wird. In Zwischenzeit dieser 3 Stunden erhält jede Kuh in zwei Gaben 1 bis 1½ Eimer Brühfutter; hierzu wird lauwarmes Wasser und eingesäuertes Grünfutter oder etwas Küchenabfall mit Schrot vermengt. In Haushaltungen, wo man keine Schweine zieht, werden den Sommer hindurch Kartoffelschalen und alle Küchenabfälle von Gemüse zum Brühfutter benutzt. Sollten die Knollengewächse nicht vor dem Reinigen gewaschen worden sein, was sich kaum annehmen läßt, so muß der Abfall vorher von Schmutz gereinigt werden. Ferner wird das Wasser von abgekochtem Gemüse und Kartoffeln, welches besonders des Salzes wegen erwünscht ist, Schüsselwasser, auch Molken und was an dicker, saurer Milch nicht zum Essen oder zur Bereitung von Käse gebraucht wird, dazu benutzt und dies Alles mit Schrot oder Weizenkleie, welche vorher mit kochendem Wasser übergossen worden, vermengt.

Mittags gebe man, wenn kein Heu zwischen den bemerkten Häckerling geschnitten ist, ohne weiteres Heu, sonst Bundstroh. Danach wird wieder ein Eimer Spülicht oder lauwarmes Wasser und einiges Futter wie Morgens gereicht. Gegen 6 Uhr fängt die Abendfütterung an, und wird damit ebenso wie am Morgen verfahren. Um 9 Uhr, wo diese beendet ist, wird zuletzt Bundstroh in die Krippe gethan und damit die Fütterung für den Tag beschlossen. Hierbei ist es nothwendig, daß jeden Morgen und Nachmittag die Krippen mit einem Strohwische gereinigt werden. Erstens wird dadurch viel Futter erspart, was andernfalls durch Beimischung der alten Reste, welches schon von dem Athem des Viehes erwärmt worden, unangenehm zu fressen ist und deshalb zum Theil von den Thieren herausgeworfen und unter die Füße getreten wird. Zweitens wird so eine regelmäßige Freßlust unterhalten, welche dadurch unterstützt werden kann, daß von Zeit zu Zeit etwas Viehsalz mit dem Brühfutter vermischt wird, was ganz besonders im Frühjahr zu empfehlen ist. Man kann für jedes Thier etwa 8 Tage lang täglich eine große Hand voll Salz anwenden.

Zweite Fütterungsart. Morgens 6 Uhr wird geschnittenes Stroh vorgelegt und dabei gemolken. Es folgt dann eine reichliche Portion Heu. Alsdann werden die Krippen gereinigt und für jede Kuh 2 Eimer klares Wasser hineingegossen. Zu dem Rest Wasser, was die Kühe nicht saufen, wird das Brühfutter gefügt, welches aus Häckerling und Kleienwasser besteht, wozu abwechselnd klein gestoßene weiße Rüben, Mohrrüben und Steckrüben gemengt werden. Für jedes Thier wird entweder eine Handschaufel voll Kleie mit kochendem Wasser übergossen oder 1 Pfund Futtermehl gerechnet, welches aus gemahlenen Pferdebohnen oder Futtererbsen oder Gerste oder Roggen besteht. Es ist zweckmäßig, erstere mit Gerste, sowie auch Futtererbsen mit Roggen oder Hafer vermengt, mahlen zu lassen, selbstredend wendet man da, wo dergleichen nicht selbst gezogen wird, das wohlfeilste Futter an.

Nach solchem Brühfutter wird Vormittags bei einer Pause von 3 Stunden nichts mehr gegeben. Mittags während des Melkens wird abwechselnd Erbsen, Rapps-, oder Bundstroh vorgelegt, das die Thiere mit erneuter Freßlust verzehren und danach gern einen frischen Trunk zu sich nehmen. Nach einer Pause von 3 Stunden erhalten sie eine tüchtige Portion Heu; dann wird die Krippe gereinigt und reichlich Wasser hineingegossen. Gegen 7 Uhr wird wieder eine Sorte des genannten Strohs gegeben und dabei gemolken. Zur Nacht bekommen sie geschnittenes Roggenstroh, welches bis zum nächsten Morgen verzehrt ist, wo dann die Fütterung wieder von Neuem beginnt. Hinsichtlich der Anwendung von Viehsalz wird auf die erste Fütterungsart hingewiesen.

Dritte Fütterungsart. Morgens 5 Uhr erhält jede Kuh 2 Eimer Brühfutter, bestehend aus ⅔ Strohhäckerling und Kaff (Spreu) und ⅓ klein geschnittenem Heu, welches Tages vorher kurze Zeit gekocht oder gedämpft wurde. Was man an weißen Rüben, Steckrüben, Mohrrüben und Runkelrüben hat, wird, indem man damit wechselt, klein gestoßen und roh durchgemengt. Man kann für

jedes Thier 1 Runkelrübe, 1—2 Mohrrüben oder 1 große Steckrübe oder 6 weiße Rüben annehmen. Für die Milchkühe kaufe man im Winter in einer Dampfmühle sogenannte „Middlings" und rechne für jede Kuh täglich 2 Pfund. Das Mehl wird gekocht und unter das Brühfutter gerührt. Will man für milchgebende Kühe Oelkuchen anwenden, so kann man für jede ½ Pfund rechnen, wodurch mehr Milch erzeugt und ein besserer Dünger gewonnen wird; eine zu starke Fütterung, besonders von Rappskuchen, verursacht der Milch einen Beigeschmack. Die Oelkuchen werden in kochendem Wasser eingeweicht und in die Krippe auf's Brühfutter gegossen. Solch Brühfutter, welches auch mit eingesäuertem Grünfutter vermengt werden kann, erhalten die Kühe Morgens, Mittags und Abends 9 Uhr. Damit es zur Zeit nicht fehle, muß jedesmal Morgens 9 Uhr und Nachmittags 5 Uhr für das Kochen oder Brühen desselben gesorgt werden. Letzteres geschieht, indem die Mischung von Häckerling, Kaff und Heu mit kochendem Wasser übergossen und fest zugedeckt wird. Zwischendurch wird Stroh gefüttert und zwar Morgens 10 Uhr und Nachmittags 5 Uhr. Anwendung des Salzes wie in der ersten Fütterungsart.

Behandlung vor dem Milchwerden.

Am besten ist es, die Kuh 10 Wochen vorher statt dreimal des Tages, nur zweimal zu melken, 14 Tage später nur einmal und dann, falls noch viel Milch vorhanden wäre, durch Entziehung eines guten Brühfutters es so einzurichten, daß wenigstens 4 Wochen vor dem Milchwerden der Ertrag aufhört. Läßt man der trächtigen Kuh aber 6 Wochen Ruhe, so ist solcher Ausfall an Milch sicherlich kein Verlust, sondern es liefert dieselbe nach dem Milchwerden einen um so größeren Ertrag. Die Vermischung des Trankes mit Oelkuchen ist in dieser Zeit zu vermeiden, weil diese zu sehr treiben. Dann geht man wieder zu der gewohnten Fütterung über.

Die Kühe werden in Zeiten, wenn sie keine Milch mehr geben, im Allgemeinen weniger gut gehalten; werden sie aber 6 Wochen vor dem Milchwerden besser gefüttert, so hat dies nicht nur einen vortheilhaften Einfluß auf den späteren Milchertrag, sondern zugleich auch auf das Kalb. Bei Kühen aber, welche zum erstenmal milchwerden, soll man hierbei eine Ausnahme machen. Auch fördert es, ganz besonders bei letzteren, den Ertrag, wenn 4—6 Wochen vorher das Euter mit Wasser gewaschen wird, worin die Milchbecken gereinigt sind. Es erweitert solches die Milchadern und wirkt auf die stärkere Entstehung der Milch. Mitunter haben die Kühe vor dem Milchwerden zu starke, ihnen Schmerz verursachende Euter; in solchen Fällen wird die Milch vorher schon ausgemolken. Sollten bei Kühen, welche zum erstenmale milchwerden, die Striche zu sehr angeschwollen und hart geworden sein, so werden sie mit zerlassener Butter gelinde eingerieben.

In Zeit ziehe man einen Sachverständigen hinzu. Man gebe dem Thiere eine gute warme Streu und ein bequemes Lager, wobei Zug zu vermeiden ist. Im Uebrigen ist es nöthig, die betreffende Kuh, sowie auch die etwa nebenstehenden Kühe möglichst kurz anzubinden.

Behandlung nach dem Milchwerden.

Nach dem Milchwerden lasse man das Kalb mit Salz bestreuen und der Kuh zum Belecken bringen, dann diese melken und mit einem Theile der ersten noch warmen Milch das Euter tüchtig reiben und kneten, welches ein Mittel ist, Geschwulst und etwaige Entzündung, wenn sie schon vorhanden wäre, zu entfernen oder sonst abzuhalten. Die übrige Milch wird gewöhnlich der Kuh zum Saufen gereicht, doch ist es besser, sie den Schweinen zu geben oder mit dem Tranke zu vermischen, da die Kühe sonst leicht dazu gebracht werden, sich selbst die Milch auszusaugen. Danach koche man einen guten Trank von 5—6 Hand voll trockenen Bietsbohnenschoten, welche sehr zur Reinigung dienen, nebst zwei dicken Schnitten Roggenbrod mit Wasser sämig, wozu auch, wenn man damit versehen ist, eine Hand voll Kuhkümmel gegeben wird; zuletzt rührt man 1 Tasse Rüböl (selbstredend kein gereinigtes) und 2 Eßlöffel voll Salz durch und giebt dies dem Thier lauwarm zu saufen. Wird solcher Trank der milchgebenden Kuh die ersten 3 Tage gereicht, so dient es nur zum

Vortheil. Der fernere Trank, welcher aus gebrühtem Erbsenstroh, Kleeheu oder Grummet besteht, wird mit 1—2 Hand voll Hafermehl oder Gerstenmehl vermengt und der milchgebenden Kuh bis zu 3 Tagen lauwarm gegeben, was viel ergiebiger auf den spätern Milchertrag wirkt, als wenn ihr derselbe kalt gereicht wird, selbst dann, wenn sie an kaltes Tränken gewöhnt wäre. Die ersten 9 Tage muß die Kuh mäßig gefüttert werden. Grünfutter wird derselben, wenn sie solches auch schon längere Zeit erhalten hätte, anfangs entzogen und 2—3 Tage Grummet gefüttert, worauf man 6 Tage lang das Heu mit Grünfutter nach und nach stärker vermischt und danach zum Grünfutter übergeht.

Das Melken geschehe in den ersten Tagen fünfmal, und zwar sehr scharf, damit sich keine Knoten im Euter bilden und die Milch in vollem Zuge bleibt. Nach Verlauf von einigen Tagen wird viermal des Tages gemolken und wiederum, nachdem einige Tage verflossen sind, wie gewöhnlich Morgens, Mittags und Abends, wobei es indessen nothwendig ist, daß solches regelmäßig zur bestimmten Zeit geschieht. Man darf der Melkerin, wenn sie sich Unordnungen darin zu Schulden kommen läßt, keine Nachsicht beweisen, muß vielmehr strenge darauf halten, daß sie sich an die festgesetzte Stunde bindet. Die Milch ist erst nach vollen 3 Tagen zum Gebrauche gut; ein Beweis hierfür ist, daß sie sich vor dieser Zeit nicht kochen läßt.

Vom Mästen und Aufziehen eines Kalbes.

Ob man besser thut, das Kalb an der Mutterkuh saugen zu lassen oder ihm die bestimmte Nahrung zu reichen, darüber sind die Meinungen gar verschieden. Beides hat viel für und gegen sich. Was ersteres betrifft, so kann man sicher sein, daß die Milchgefäße — Milchadern — völlig losgezogen und also weder Knoten, noch Geschwulst im Euter entstehen, denn ein Kalb versteht es meisterhaft, durch scharfes Ziehen und Stoßen die Nahrung zu entwickeln, so daß die geschickteste Melkerin es ihm darin nicht gleich thut. Hat sich dasselbe aber erst an's Saugen gewöhnt, so ist es sehr schwierig, solches späterhin, wo es gemischte Nahrung erhält, zum Saufen zu bringen; beabsichtigt man aber das Kalb zu mästen, so hat unbedingt das Saugen den Vorzug. Dennoch ist es nothwendig, zur bestimmten Zeit melken zu lassen, wenn auch nur wenig Milch erzielt wird, und solche dem Kalbe zu geben.

Beim Tränken wird das junge Thier von Anfang an gewöhnt, die ihm gereichte Nahrung gern zu nehmen, durch spätere Beschränkung derselben wird das Gedeihen nicht gehindert. Läßt man die Kälber stets saugen, bis sie feste Nahrung erhalten, so gedeihen sie gut, doch ist es leicht zu berechnen, daß dies mehr zum Vergnügen als zum Vortheile gereicht.

Soll das Kalb getränkt werden, so bringe man es, nachdem dasselbe von der Mutterkuh beleckt ist, sogleich in einen andern Stall, damit letztere bald ihr Leid vergesse und ruhig werde; auch gebe man ihm einen geschützten Stall und gute Streu. Die nächstfolgende Milch wird für das Kalb gebraucht, sie darf indessen nicht vor demselben hingestellt werden, weil sie umgestoßen würde. Man halte daher den Eimer mit der linken Hand vor und stecke die rechte tief in die Milch, um das Kalb an dem in die Höhe gehaltenen Zeigefinger die Nahrung einsaugen zu lassen, wovon es sich nach und nach selbst entwöhnt und solche ohne weiteres zu sich nimmt. Eine Hauptsache für das Gedeihen der Kälber besteht darin, daß ihnen die Nahrung ganz regelmäßig und milchwarm gegeben wird, auch dann, wenn sie einen gemischten Trank erhalten. Ist derselbe heißer als milchwarm, so wirkt er nachtheilich auf den Magen, wird er kälter gegeben, so entsteht gewöhnlich Durchfall.

Wünscht man ein Kalb zu einer Milchkuh für den eigenen Stall aufzuziehen, so sehe man auf eine vorzügliche Art und sei mit der Milch nicht zu sparsam. Je besser die Kälber gehalten werden, desto besserds Milchvieh geht daraus hervor. Um aber die Fütterung nicht zu sehr zu vertheuern, kann Verschiedenes mit der Milch vermischt werden. Die ersten 14 Tage gebe man dem Kalbe dreimal täglich hinreichend frische Milch, welche noch die thierische Wärme hat, unvermischt. Dann koche man einen sämigen, nicht dicken Hafergrützbrei täglich frisch, und vermische 3 Tage jedes-

mal die Milch mit einem großen Fülllöffel desselben, die folgenden 3 Tage mit der doppelten Portion. In der vierten Woche nehme man 1 Theil frische Milch, 2 Theile Brei und 1 Theil dick gewordene Milch (keine saure, abgelassene), und rühre letztere zuletzt durch. In der fünften Woche nehme man 1 Theil frische Milch, 2 Theile Brei und 2 Theile dicke Milch. In der sechsten, wo nur etwas frische Milch hinzugefügt wird, die danach ganz wegfällt, fängt man an, dem Kalbe gutes Heu, am besten Grummet in die Krippe zu legen; Grünfutter aber erhält es höchstens erst nach einem Vierteljahre. Man thut wohl, selbst wenn man eine gute Weide hat, das Kalb den Sommer hindurch im Stalle mit einem guten Tranke zu versorgen, der nach 6 Wochen aus allerlei Abfällen der Küche bestehen kann und mit einer Hand voll Middlings oder Weizenkleie, mit kochendem Wasser übergossen, vermengt wird.

Eine zweite gute Fütterungsart besteht, wenn es an Milch mangelt, in einer Vermischung der Milch mit Heuwasser auf folgende Weise: Man füllt ein Gefäß mit jungem, einigemal durchgeschnittenem, gutem Heu, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es zugedeckt einige Stunden stehen. Nachdem das Kalb 4 Tage mit purer Muttermich getränkt ist, erhält es täglich ¾ lauwarme Milch mit ¼ Heuwasser vermischt; 4 Tage später ⅔ Milch und ⅓ Heuwasser; nach wieder 4 Tagen besteht der Trank aus Milch und Heuwasser zu gleichen Theilen; nach 16 Tagen aus ⅔ Milch und nach 3 Wochen aus ¼ Milch, womit bis zu 6 Wochen fortgefahren wird; das Heuwasser kann für 2 Tage vorgerichtet werden.

Bevor wir uns mit den anderen Arten des Viehs beschäftigen, wollen wir hier den für die Hausfrau weitaus wichtigsten Theil der Rindviehzucht behandeln, nämlich:

Das Milchwesen.

Das Milchwesen verdient schon in kleineren Haushaltungen eine aufmerksame Behandlung, viel mehr in Oekonomien, wo es als Hauptzweig der Wirthschaft zu betrachten ist. Um die nöthigen Vortheile daraus zu gewinnen, ist es nothwendig, daß die junge Hausfrau sich mit Allem, was dazu gehört, genau bekannt mache und sich je nach den Verhältnissen selbst damit befasse oder wenigstens eine gute Aufsicht führe. Und welche Besorgung für die Wirthschaft könnte wohl, mit Ausnahme des Gartenbaues, belohnender genannt werden, als die des Milchwesens, indem der Milchkeller, welcher nicht selten der Stolz der Hausfrau wird, sich täglich reicher gestaltet an Erzeugnissen ihrer Wirksamkeit und die Früchte ihrer Mühe sogleich geerntet werden.

Bei dem Milchwesen besteht der höchste Ertrag im Verkauf der frischen Milch. Nebenbei wird viel Zeit erspart und gerade da liegt stets ein großer Vortheil, namentlich auf dem Lande bei so vielfacher Arbeit.

Zum Milchverkauf bietet sich indeß nicht überall Gelegenheit, und ist man da, wo sie mangelt, genöthigt, sich mit dem Gewinn zu begnügen, der aus der Butter zu machen ist; doch ist derselbe auch der Art, daß Aufmerksamkeit und Mühe sich reichlich lohnen.

Zur Bereitung guter wohlschmeckender Butter ist Reinlichkeit die erste Bedingung. Es hängt hiervon hauptsächlich der angenehme Geschmack derselben ab, obgleich auch manches Andere, wie z. B. die Jahreszeit, in welcher sie gewonnen wird, der Aufbewahrungsort der Milch, die Temperatur der Luft, ein schneller Witterungswechsel, das längere oder kürzere Stehenbleiben der Milch und Sahne, der Gesundheitszustand der Thiere, das Futter, die Fütterung selbst, auf die Qualität und Quantität der Milch, also auch auf die Güte der Butter gar zu großen Einfluß haben. Auch giebt eine Kuh vor der anderen wohlschmeckendere Milch.

Der Milchkeller sei nicht zugleich ein Raum für Vorräthe von Gemüse und Kartoffeln, da vielleicht nichts so sehr geneigt ist, schlechte Luft aufzunehmen als die Milch. Darum ist es nothwendig, daß sie an einem reinlichen und luftigen Orte stehe, wo die Fenster geöffnet werden. Damit aber nicht Fliegen und Mücken hineinschwärmen und die Milch verunreinigen, oder gar Katzen hineinspringen und Schaden anrichten, so stelle man schließende Rahmen mit Drahtgeflecht, in Ermangelung mit ganz loser Leinwand bespannt, vor die geöffneten Fenster.

Im Sommer ist ein luftiger Keller einer Milchkammer vorzuziehen, weil in heißen Monaten die Milch in letzterer sich zu schnell entwickelt und dadurch nicht den gehörigen Ertrag von Sahne liefert. Im Winter hat ein geheizter Raum den Vorzug, weil alsdann die Luft im Keller zu kühl ist und die Absonderung der Butter zu langsam von statten geht. Man hat angenommen, daß der Aufbewahrungsort der Milch, sowohl im Sommer als im Winter, nicht unter 10 Grad und nicht über 15 Grad Reaumur hinausgehen darf.

Bei einem Neubau, oder wo mehrere Keller vorhanden sind, wähle man den Milchkeller nach Osten, damit bei geöffneten Fenstern die Nachtluft von der Morgensonne bald verdrängt werde. Um in heißen Tagen die Kellerräume kühl zu erhalten, kann leicht von außen eine Vorrichtung getroffen werden.

Im Milchkeller werde für einen feststehenden Tisch, für eine dem Milchwesen entsprechende Anzahl glatt gehobelter Milchbänke und einen vom Milchkeller mit Latten abgeschlagenen Raum gesorgt, der mit einem Tisch oder einer Bank versehen ist. In solchem Raum müssen die Latten nach innen, nicht im Milchkeller festgenagelt sein, und derselbe verschlossen werden können.

Bevor im Mai der Milchkeller wieder gebraucht wird, treffe man zeitig die erforderlichen Vorbereitungen. Sind Mäuse im Keller, so lasse man eine gute Katze hinein oder stelle Fallen auf. Sobald keine Spur von Mäusen sich mehr zeigt, lasse man die Mauselöcher mit Mörtel, der vorher mit Glasscherben vermischt ist zustreichen. Soll der Keller geweißt (gekalkt) werden, was alle Jahre geschehen muß, so lasse man solches frühzeitig vornehmen. Nachdem der Keller rein ausgekehrt ist, Milchbänke und Milchtisch mit Sand gut gescheuert und abgewaschen, auch die Fenster geputzt sind, werde derselbe gehörig geschrubbt und einigemale mit reinem Wasser aufgenommen, wobei zuletzt das Schrubbtuch stark ausgedrückt wird. Sobald der Keller bei geöffneten Fenstern völlig trocken geworden, lasse man ihn nochmals auskehren, Milchbänke und Tisch mit einem trockenen Tuche gut abreiben, weil beim Scheuern immer etwas Sand zurückbleibt. Alsdann ist es gut, mit Wachholderbeeren darin zu räuchern, was von Zeit zu Zeit zur Reinigung der Luft wiederholt, für die Milch sehr zuträglich ist.

In Ostfriesland, wo bei den großen fetten Weiden viel und vorzügliche Butter gewonnen und ein starker Handel damit getrieben wird, steht im Milchkeller, so wie auch in kalter Jahreszeit in den Milchkammern, ein Faß mit 20 Pfund gewöhnlichem Theer, welcher mit einem darin liegenden Spaten täglich einmal umgerührt wird. Es soll dieser alle unreinen, sauren Theile aus der Luft aufnehmen, die von der Milch abgesetzt werden und ungemein vortheilhaft auf dieselbe einwirken.

Endlich ist noch zu bemerken, daß der Raum, worin die Milch steht nicht anders als mit nassem Sande behutsam ausgekehrt und jeder kleine Milchfleck sogleich naß abgerieben werde, damit die größte Ordnung und Sauberkeit im Milchkeller stattfinde.

Erforderliche Milch- und Buttergeräthe.

Dieselben bestehen in einem Eimer zum Melken; bei einem größeren Milchwesen ist noch ein zweiter hoher, oben etwas spitz zulaufender Eimer nothwendig, wohinein nach dem Melken jeder einzelnen Kuh die Milch geseihet wird, wie es weiterhin bemerkt ist. Ein solcher Eimer muß zum Eingießen der Milch in die Becken eingerichtet sein.

Eine Seihschüssel (Milchsieb) von verzinntem Blech, mit einem Stück ganz loser Leinwand bespannt.

Eine reichliche Anzahl Milchbecken. Die zweckmäßige Wahl derselben hängt von der Art und Weise des Gebrauches ab. In einer geregelten Wirthschaft, wo das Auge der Hausfrau nirgend fehlt, da möchten die von gewöhnlichen grünem Glase vor allen anderen den Vorzug haben.

Irdene Milchbecken sind auch gut, doch vermeide man der Gesundheit wegen die glasirten. Stärker als die beiden genannten Sorten sind die steinernen Becken und sehr gut zu reinigen, doch entwickelt sich die Sahne sparsamer darin, wenigstens an einem kalten Orte. Die hier meist gebräuchlichen Milchschalen aus gut ver-

zinntem Blech sind ebenfalls sehr zweckmäßig. Es wird behauptet, daß die Milch in flachen Behältern stärker ausrahmt als in hohen.

Eine Milchfeder zur Bequemlichkeit und Reinlichkeit beim Abnehmen der Sahne von der flüssigen Milch. Es ist dieses ein dünnes, zweifingerbreites Holz in Form eines großen Messers. Zum Abrahmen der dick gewordenen Milch eignet sich ganz besonders ein flacher breiter Blechlöffel.

Ein Sahnegefäß. Hierbei wird auf die in einigen Gegenden üblichen Steintöpfe aufmerksam gemacht, welche unten am Boden eine Oeffnung haben, die von außen mittelst eines Korkes zugestopft wird. Man schüttet Abends vor dem Buttern etwa ein Drittel kaltes Wasser zur Sahne, welches sich senkt und am anderen Morgen durch behutsames Losmachen des Korkes abgezapft wird. Das kalte Wasser nimmt die sauren Theile der Sahne größentheils in sich auf und bewirkt in heißen Tagen eine feste wohlgerathene Butter.

Ein Butterfaß. Die Form und Einrichtung desselben richtet sich nach der Landessitte. Wählt man ein Drehfaß, so sehe man darauf, daß die Flügel, des besseren Reinigens wegen, herausgenommen werden können. Uebrigens möchte der größeren Dauerhaftigkeit und besonders des bequemeren Reinigens halber, die runde hohe Form mit einem Stab zum Ziehen den Vorzug haben. Dieses hat, je nachdem viel oder wenig Sahne darin gebuttert werden soll, eine Höhe von etwa 3½ bis 4½ Fuß und im Durchmesser eine Weite von 1 bis 1½ Fuß. Das Ziehen geschieht bei einer kleineren Quantität Sahne mit der Hand, bei starkem Inhalt wird das Butterfaß in ein hölzernes Gestell gesetzt, der Stab an einem Hebel (ein damit in Verbindung stehendes Eisen) befestigt und derselbe mittelst eines hölzernen Griffes auf- und abwärts gezogen, was wenig Anstrengung erfordert. In kleinen Haushaltungen, z. B. bei einer Kuh, ist ein steinernes Butterfaß, ringsum mit Holzbändern und einem hölzernen Deckel und Stab versehen, sehr zweckmäßig.

Ein hölzernes Butterbecken, in runder oder länglicher Form zum Waschen, Kneten und Salzen der Butter, nebst einem nicht zu kleinen, flachen hölzernen Butterlöffel und den dazu erforderlichen Buttertöpfen.

Reinigen der Milch- und Buttergeräthe.

Neue hölzerne Milchgeräthe werden vor dem Gebrauche warm ausgewaschen, zum Auslaugen mit kaltem Wasser gefüllt und solches bis zu 8 Tagen täglich gewechselt. Man stelle sie dann in einen Kessel mit kaltem Wasser bedeckt auf's Feuer, füge eine Hand voll Wachholderbeeren oder Zweige derselben hinzu und lasse sie etwa 10 Minuten kochen. Gar zu heiß darf solches zum ersten Male bei neuen Holzgeräthen nicht angewendet werden, weil sie anderenfalls leicht Risse erhalten. Zum Reinigen der Milchgeräthe gehören zwei für diesen Zweck bestimmte Fässer; in einem derselben werden sie in warmem Wasser rein gewaschen, in dem andern abgespült. Das Waschen der hölzernen Geräthe geschieht am besten mit einem kurzen stumpfen Besen von Birkenreisern, wodurch die festgesetzten Milchtheile sich leichter lösen.

Nachdem sie also gereinigt und klar abgespült sind, werden sie gebähet, d. h. sie werden in einem auf dem Feuer stehenden Kessel in kochendes Wasser gesteckt, während 5 bis 10 Minuten einmal umgelegt, dann herausgenommen und aufrecht hingestellt, wo sie durch die in sich aufgenommene Hitze sogleich trocknen. Von Zeit zu Zeit werden die Milchgefäße gehörig gescheuert, gut abgewaschen und womöglich in der Luft getrocknet, ehe sie in den Keller zurückgebracht werden.

Die Milcheimer dürfen nach dem Gebrauche nicht schmutzig hingestellt, sondern müssen sogleich mit heißem Wasser ausgewaschen, klar nachgespült, mit einem sauberen Tuche ausgetrocknet und zum Nachtrocknen an einen luftigen Ort gebracht werden. Einmal am Tage werden sie gescheuert, was am besten Morgens nach dem Melken geschieht. Die Seihschüssel wird behandelt wie die Milcheimer, das Seihtuch warm ausgewaschen, wieder aufgespannt und getrocknet. Um Letzteres ganz sauber und weiß zu halten, ist es nothwendig, zwei Seihtücher zu geben und darauf zu halten, daß sie abwechselnd mit Seife gewaschen und gebleicht werden.

Das Butterfaß muß sofort nach dem Gebrauche gut gereinigt, zum Ausbähen etwa zum Drittel mit kochendem Wasser angefüllt und zugedeckt werden, wobei man einigemale die Flügel dreht, oder bei einem Ziehfasse den Stab stark auf- und abwärtszieht, damit das Wasser den oberen Theil bespüle. Beim Ausbähen überhaupt darf das Wasser niemals in den Geräthen erkalten, weil sie sonst die herausgezogenen Theile wieder aufnehmen, es muß vielmehr noch ziemlich heiß ausgegossen werden.

Irdene und steinerne Milchbecken werden wie hölzerne gereinigt, müssen zuweilen mit Sand gescheuert und die Trocknentücher nach jedem Gebrauche in heißem Wasser ausgewaschen werden. Man gebe wöchentlich ein Reines und lasse das Gebrauchte mit Seife waschen und bleichen.

Buttertöpfe. Neue Steintöpfe werden warm, dann heiß ausgewaschen, mit kaltem Wasser nachgespült und ausgetrocknet. Schon gebrauchte Töpfe werden von innen und außen mit Sand und etwas aufgelöster Soda gescheuert, heiß ausgewaschen, mit kochendem Wasser gefüllt und zugedeckt hingestellt. Um das Springen derselben zu verhüten, müssen sie nicht nur vorher erwärmt sein, sondern dürfen auch nicht während des Hineingießens von kochendem Wasser auf einem steinernen Fußboden oder Spülstein stehen. Das Wasser muß, wie beim Ausbähen hölzerner Geräthe, noch heiß daraus entfernt werden, damit sie nicht die abgesetzten fetten Theile wieder aufnehmen. Besser noch als das Ausbähen ist, die Töpfe nach dem Reinigen in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer zu stellen und sie etwa 15 Minuten kochen zu lassen.

Endlich wird darauf aufmerksam gemacht, alle Geschirre, welche für Milch und Butter dienen, ohne Ausnahme zu keinem andern Zwecke zu benutzen, auch nicht saure Molken hineinzustellen.

Melken nebst den Besorgungen im Milchkeller und Einmachen der Butter.

Die Reinlichkeit im Milchwesen bezieht sich nicht nur auf den Raum, worin die Milch steht, und auf alle zur Milch und Butter dienenden Geräthe, sie muß auch hauptsächlich beim Melken beachtet werden. Bevor damit begonnen wird, muß die Melkerin ihre Hände mit Seife waschen, den Stall streuen, den Kühen Futter vorlegen, wodurch sie ruhig stehen, das Euter der Kühe mit etwas Heu abreiben, nöthigenfalls abwaschen. Ein gutes Mittel, eine schlagende Kuh beim Melken zum ruhigen Stehen zu bringen, besteht darin, ihr ein naßgemachtes Laken (grobes, leinenes Tuch) über das Kreuz zu legen.

Mit den ersten Tropfen Milch werden die Striche naß gemacht. Das Melken muß rasch und gleichmäßig geschehen, so daß es im Eimer rauscht und schäumt; Milch ohne dicken Schaum zeugt von einer ungeübten oder trägen Melkerin. Die Milch muß gehörig, ja bis zum letzten Tropfen ausgemolken werden, was freilich etwas mehr Zeit erfordert, welche aber durch die daraus hervorgehenden Vortheile reichlich ersetzt wird. Die wenigen Tropfen sind doch nur ein geringer Vortheil, wird manche Unkundige denken. Es sind indeß nicht nur diese Tropfen gewonnen und solche mehr als das Doppelte butterreicher, sondern ein nachlässiges Melken bringt große Nachtheile. Erstens benimmt die im Euter zurückgebliebene Milch der neu erzeugten ihren natürlich süßen Geschmack, zweitens wird dadurch der Milchertrag täglich geringer. Ein Beweis dafür ist, daß Kühe, welche güst gemacht werden sollen, das heißt, wenn man ihnen die Milch benehmen will, nicht rein ausgemelkt werden dürfen.

Von einer jeden Kuh wird die Milch aus dem Milcheimer zu dem Haupteimer gegossen, welcher, mit einer Seihschüssel versehen, auf dem Futterplatz neben dem Stalle steht. Der Eimer wird der Reinlichkeit wegen jedesmal mit einem Deckel zugedeckt. Das Uebertragen der Milch in den Haupteimer ist deshalb nothwendig, weil mitunter eine Kuh in den Milcheimer schlägt und dann nur dieser, nicht die sämmtliche Milch verunreinigt und unbrauchbar würde. Man mache es der Melkerin zur Pflicht, solche verdorbene Milch niemals unter die andere zu gießen, es wird

dadurch der Butter ein so übler Geschmack beigebracht, daß sie fast ungenießbar ist; für die Kälber und anderes Vieh aber ist sie gut zu benutzen.

Nach dem Melken muß die Milch sofort an den Ort ihrer Bestimmung gebracht werden. Wird der Eimer hingestellt, um erst dies oder jenes zu verrichten, vielleicht gar fehlende Milchbecken zu waschen, was eine große Unordnung zu nennen ist, so wird ein stärkeres Ausrahmen der Milch verhindert. Manche behaupten, daß während der Absonderung der Milch dieselbe nicht im Geringsten, z. B. durch starkes Zuschlagen der Thür bewegt werden darf, andere halten eine leise, durch Zug hervorgebrachte Bewegung der Milch zur stärkeren Ausscheidung für förderlich.

Wenn die Milch in den Keller gebracht wird, werde der Milchtisch mit Becken besetzt und in jedes ein bestimmtes Maß gefüllt. Man weiß dann stets genau, was man an Milch erhalten hat, was wohl beachtet werden muß. Der Ertrag kann zwar in einem Zeitraum von wenigen Tagen sich mehren und vermindern, auch kann die Milch fetter und dünner werden, wenn nämlich ein Wechsel von besserem oder ungünstigerem Futter stattgefunden hat—bei Weidefütterung vermindert auch längeres Regenwetter den Ertrag—nicht aber giebt eine Kuh bei gleichmäßig guter Fütterung heute viel und morgen wenig, das Maß von Milch bleibt sich hier vielmehr ziemlich gleich.

Selbstredend, daß die Milch eines kranken Thieres nicht für Menschen benutzt wird, so darf doch das regelmäßige Melken nicht versäumt werden. Es würde im entgegengesetzten Falle die Krankheit des Thieres sich ganz bedeutend verschlimmern und bei der Wiederherstellung der Milchgehalt sehr gering geworden sein.

Sind die gefüllten Milchbecken mit Vorsicht reihenweise auf die Milchbänke gestellt, wobei stets von einer Seite angefangen werde, so bezeichne man das letzte Becken der jüngsten Milch mit einem darüberliegenden Stäbchen. Dann lasse man den Milchtisch abwaschen, Milcheimer und Seihschüssel sofort wie bemerkt worden reinigen, und bei gutem Wetter in der Luft trocknen.

Manche bedecken die Milchbecken, was in Beziehung auf Reinlichkeit gewiß Beifall finden muß, es ist jedoch vortheilhafter, die Milch dem Einflusse der Luft auszusetzen, da jede fettige Substanz durch Einwirkung der Luft bei reinerem Geschmack erhalten bleibt. Nur wo der Raum im Verhältniß zum Milchertrag es erfordert, da stelle man eine zweite Reihe Becken mittelst Ueberlegens schmaler Brettchen auf die erste Reihe.

Wo so viel Milch in den Keller gebracht wird, daß ganze Bänke damit besetzt werden, da nehme man kein Becken aus der Reihe, sondern von den Enden weg oder stelle beim Ausgießen je nach Gebrauch ein bis zwei Becken auf einen bestimmten Platz. Besonders hüte man sich aus den Reihen junge Sahne abzunehmen oder Milch herauszugießen, weil dadurch die Ausscheidung aufgehoben wird. Sobald eine Bank leer geworden, reibe man sie mit einem reinen, nicht zu nassen Tuche ab; das Scheuern läßt sich hier nicht anwenden.

Wie lange die Milch bis zum Abrahmen stehen muß, kann im Allgemeinen nicht genau angegeben werden, indem dieses einigermaßen von der Oertlichkeit und der Temperatur abhängt. Sticht man mit einem Messer hinein und es tritt dann keine Flüssigkeit hervor, so ist sie zum Abrahmen geeignet. Durchschnittlich kann man im Sommer 2 Tage und Nächte annehmen, wo dann die Sahne den höchsten Grad ihrer Entwicklung erreicht hat. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt sie wieder ab, wird kraus, pelzicht und wässerig, und liefert weniger und schlechtere Butter. Vor dieser Zeit abgenommen, erhält man nicht den gehörigen Ertrag. Wo man aber in großen Oekonomien die Bereitung der Käse zugleich als Hauptzweig des Milchwesens betrachtet, was von besonderen Verhältnissen abhängt, da wird die Milch schon nach 12 Stunden abgerahmt, wobei dann eine sehr feine Butter gewonnen wird.

Bei großer Hitze, vielmehr bei Gewitterluft, geht die Absonderung der Milch nicht genügend von statten, wodurch die Buttertheile sich nicht gehörig aus der Milch scheiden. Um solches zu bewirken, füge man beim Aussieben der Milch zu jedem Quart zwei Tropfen Buttermilch, welche Flüssigkeit mittelst eines Medizinfläschchens beigemischt wird. Da es beim Abrahmen der Milch unvermeidlich ist, die Finger einigermaßen mit der Sahne in Berührung zu bringen, so gewöhne man sich, nicht

ohne vorher die Hände rein gewaschen zu haben, in den Milchkeller zu gehen. Das Abrahmen geschieht am besten mit einem flachen, blechernen Löffel. Es wird mit dem Zeigefinger die dicke Sahne am Rande des Milchbeckens losgestrichen, dieselbe von allen Seiten nach der Mitte hin zusammengelegt und in den Sahnetopf gefüllt. Dann werden die noch zurückgebliebenen fettigen Theile von der Milch weggenommen. Im Winter, wo in kleinen Haushaltungen gewöhnlich nur einmal wöchentlich gebuttert wird, da ist es anzurathen, jedesmal über die abgerahmte Sahne im Topfe einige Körnchen Salz zu streuen, wodurch sich dieselbe frischer erhält; durch zu viel Salz aber wird die Buttermilch versalzen.

Zum Ablassen (Abrahmen) der süßen Milch dient eine Milchfeder, wie sie bei den Milch- und Buttergeräthen bezeichnet worden ist. Man hält diese in schräger Richtung nach sich hin gebogen an den Rand eines Milchbeckens, indem man dasselbe, mit der linken Hand gefaßt, an sich hält und die Milch unter der Feder herausfließen läßt, wo dann die Sahne im Becken zurückbleibt. Es wäre zu wünschen, daß ein solches Verfahren beim Ablassen der Milch allgemein eingeführt würde, um das so höchst ekelhafte, sogenannte Abpusten, wie dies in einigen Gegenden üblich ist, zu vermeiden, wobei der Hauch, sei er rein oder unrein, der Sahne mitgetheilt wird. Nach dem Ablassen der Milch wird das Becken zuerst mit dem Zeigefinger ringsum und dann strichweise ausgestrichen, und zwar so rein, daß nichts verloren geht.

Das Abrahmen der dick gewordenen Milch muß täglich zweimal geschehen. Die für das Vieh bestimmte Milch wird sogleich in einen Futtereimer gegossen, und zwar Abends die für den nächsten Morgen und Morgens die für den Abend hingestellt.

Buttermachen, Waschen, Salzen und Einmachen der Butter.

Ende Mai oder im Juni, doch erst, nachdem die Kühe 14 Tage frisches Futter, erhalten haben, liefern dieselben eine Butter, welche schon zum Einmachen gebraucht werden kann. Am besten aber ist zu diesem Zwecke die Septemberbutter, indem die Kühe dann wieder frisches Futter erhalten und die Luft frei von Gewittern ist.

Das Buttermachen an heißen Sommertagen muß an einem möglichst kühlen, doch zugfreien Orte, und zwar des Morgens in aller Frühe geschehen. Am vorhergehenden Abend lasse man 2 Eimer kaltes Brunnenwasser in das Butterfaß gießen und den Sahnetopf in ganz kaltes Wasser stellen. Ist derselbe unten am Boden mit einer Oeffnung versehen, wie bei den Milch- und Buttergeräthen darauf aufmerksam gemacht worden ist, so versäume man nicht, kaltes Wasser zur Sahne zu gießen und solches vor dem Buttern abzuzapfen. Werden diese Vorsichtsmaßregeln beobachtet, so kann man, wenn nicht ein krankhafter Zustand des Milchviehes hinderlich ist, auch bei großer Hitze auf rasches Entstehen einer guten Butter rechnen, wo sonst manchmal stundenlang gebuttert werden muß, und endlich doch nur durch Zusammenklopfen der Buttertheile dieselbe nothdürftig entsteht.

In kalter Jahreszeit hingegen ist es gut, den Sahnetopf über Nacht in ein warmes Zimmer zu stellen, besser noch, unmittelbar vor dem Buttern unter fortwährendem Schlagen mit einem weißen Schaumbesen etwas kochendes Wasser langsam zur Sahne zu gießen. Die geeignete Temperatur der Sahne ist im Sommer 10 — 12 Grad Reaumur, im Winter aber können 13—14 Grad angenommen werden. Das Butterfaß wird im Winter mit kochendheißem Wasser versehen, wobei der Stab wie beim Buttern einigemale auf- und niedergezogen, dann das Wasser herausgegossen und dieselbe, bevor die Sahne hineingethan ist, einige Augenblicke zum Ausdampfen hingestellt wird. Wollte man aber die Sahne unmittelbar nach dem Entfernen des heißen Wassers in das Butterfaß gießen, dann erhält die Butter eine weiße, käsige Farbe und verliert bald ihren Geschmack.

Das Buttern geschieht von Anfang bis zu Ende unterbrochen gleichmäßig, weder zu schnell noch zu langsam. Bei einem Ziehfaße wird stets bis auf den Grund gestoßen, und zwar so lange, bis sich Buttertheile zeigen. Dann werden solche im Sommer mit möglichst kaltem, im Winter mit milchwarmem (nicht mit heißem) Wasser zusammengespült, indem dieses auf den Deckel gegossen, während das Faß

geschüttelt wird. Dann fängt man an, mehr auf der Oberfläche zu buttern, wobei immer derber darauf gestoßen und zuweilen, etwa um's dritte oder vierte Mal, bis auf den Grund durchgestoßen wird. Bei diesem Verfahren kommt die Butter gehörig zusammen und entsteht viel schneller, als wenn das Buttern stets auf gleiche Weise geschieht.

Danach wird das Butterbecken nebst dem Butterlöffel mit etwas Salz und Wasser ausgerieben, wodurch das Ankleben verhütet wird, und die Butter aus dem Fasse genommen. Das Waschen und Kneten darf nicht übereilt und nicht als Nebensache betrachtet werden, da das Erhalten der Butter größtentheils davon abhängt. Ist die Milch nicht bis auf die letzte Spur entfernt und alles Uebrige geschehen, so wird die Butter dennoch keinen guten Geschmack behalten. Bevor man mit dem Waschen anfängt, knete man die Milchtheile so viel als möglich heraus, was dieseArbeit rascher beendet, wasche und knete dann die Butter unter häufigem Wechseln von klarem, frischem Wasser so lange, bis solches vollkommen klar erscheint. Dann drücke man sie auseinander, streue ganz sauberes, fein geriebenes Salz darüber hin und arbeite es gehörig durch, wobei das herausgeknetete Wasser abgegossen wird.

Zu jedem Pfunde Butter, welches frisch gegessen werden soll, rechne man nach Geschmack ¼, ⅜ bis ½ Unze Salz. Zum Einmachen derselben sind, wenn die Bereitung der Butter nach angegebener Vorschrift behandelt worden, ⅝ bis ¾ Unze hinreichend; übrigens dient ein Zusatz von Zucker, ganz besonders zum Erhalten und zum Wohlgeschmack.

Nach dem Salzen der Butter, wobei die Quantität Salz wie zu Tischbutter angewandt wird, stelle man solche bis zum nächsten Morgen in den Keller. Alsdann ist es ein Vortheil für dieselbe, wenn sie noch einmal mit Wasser leicht ausgewaschen und so lange trocken verarbeitet wird, bis keine Wassertheile mehr hervortreten. Nach diesem Durchkneten, was im Sommer an einem sehr kühlen Orte geschehen muß, wird die Tischbutter davon genommen und sauber auf kleine Teller gemacht. Eine lange Form giebt man derselben durch Schwingen und Wellen in der Buttermulde, eine runde, indem man sie mittelst eines sehr glatten, ziemlich flachen hölzernen Löffels glatt formt und dann nach Belieben mit Reifen verziert. Alsdann setzt man das zum Einmachen noch fehlende, ebenfalls fein geriebene Salz hinzu und knetet die Butter gehörig damit durch. Das gute Verarbeiten trägt ungemein viel zur Qualität und zum Erhalten bei, nicht aber das Uebermaß von Salz.

In Beziehung auf das Einmachen reibe man die vorher gewogenen Buttertöpfe mit Salz und etwas Essig aus und streue im Verhältniß des Topfes 5 bis 7 Gewürznelken hinein, welche zum guten Erhalten dienen, ohne Geschmack mitzutheilen. Dann wird die Butter so fest als möglich eingeknetet, wobei man einen zweifingerbreiten Raum frei läßt. Die Oberfläche mache man ganz eben und glatt, wiege den Topf, lege ein ausgewässertes Stück alter Leinwand darüber, drücke es von allen Seiten an, versehe die Butter 1 Zoll hoch mit einer Salzpökel (Lake), und bewahre dieselbe offenstehend im Keller auf einem Brett, (zugedeckt erhält sie sich weniger gut) oder man binde die Töpfe mit Papier zu und durchsteche solches, den Zutritt der Luft zu befördern, mit einer dicken Nadel.

Auf die an dem Buttertopfe befindliche Karte, auf welcher vorab die Schwere des Topfes bezeichnet worden, wird die Anzahl der Pfunde und zugleich die Zeit bemerkt, wann die Butter eingemacht wurde. Man vermag dann beim Verkauf das Gewicht bestimmt anzugeben und weiß überhaupt, was man vorräthig hat.

Die bei Gewitterluft gemachte Butter, welche sich nicht erhält, verbrauche man zuerst. Auch kann man weiche Butter vorzüglich zu Schmelzbutter anwenden.

Von Zeit zu Zeit, etwa einmal im Monate, sehe man die eingemachte Butter nach, nehme das Tuch von allen Seiten so zusammen, daß die unreinen Theile auf demselben zurückbleiben, auch reinige man den leeren Raum des Topfes. Das Tuch wird dann gut ausgespült, wieder glatt aufgelegt und nöthigenfalls frische Pökel nachgefüllt, an welcher es niemals fehlen darf, weil sonst die beste Butter einen üblen Geschmack erhält. Beim Ausstechen der Butter ist zu beobachten, die Oberfläche stets ganz eben zu halten und nicht die geringsten Vertiefungen zu machen, was zum Erhalten der Butter dient und der Ordnung angemessen ist. Damit die

Butter glatt vom Löffel gleite, reibe man ihn mit Salz aus, stelle in die Nähe des Buttertopfes ein kleines Geschirr mit Salzwasser und lege jedesmal den Löffel hinein. Das Wasser werde wöchentlich einmal gewechselt.

Der Winterbutter eine gelbliche Farbe zu geben. Obgleich bei guter Winterbutter Manchen die natürliche Farbe am liebsten ist, so wird doch mitunter ein gelblicher Schein vorgezogen. In solchen Fällen wird die Farbe am feinsten, wenn nach englischer Weise mit der Sahne ein paar frische Eidotter gebuttert werden. Ein zweites, gar nichts kostendes Mittel besteht darin, daß etwas Saft einer gut gereinigten und geriebenen gelben Wurzel (gelbe Rübe) der Sahne beigefügt wird, doch darf es nur sehr wenig sein. Hier gebraucht man zu diesen Zwecke auch Annatto.

Eingemachte Butter in frische umzuwandeln. Hat man im Winter nicht so viel Sahne oder Milch, um die gewünschte Butter zu erhalten, so kann man sich auf folgende Weise aushelfen: Man buttert das, was man an Sahne oder Milch hat, und giebt, sobald sich Spuren von Butter zeigen, einen verhältnißmäßigen Theil eingemachter Butter dazu und buttert nun weiter, bis sie entstanden ist. Die hinzugethane Butter vereinigt sich mit der frischen, nimmt den Geschmack derselben an und hat eine Farbe wie die schönste Maibutter, erhält sich aber dann nur wenige Tage frisch.

Einige erprobte Mittel, wenn Butter nicht entstehen will. Von altmelkenden Kühen oder auch bei zu kalter Temperatur erfordert das Buttern viel längere Zeit und ist man oft da genöthigt, Hilfsmittel anzuwenden. Es wird hierbei gerathen, zugleich mit der Sahne, welche man nicht zu alt werden lasse, ein Becken frisch gemolkene, noch warme Milch in das Butterfaß zu gießen, was ein schnelleres Entstehen der Butter zur Folge hat. Die Milch ist nicht verloren, sie liefert ihren Theil Butter so gut wie die von einem gleichen Theil gewonnene Sahne und verbessert die Buttermilch ungemein.

Möchten sich nach langem Buttern Buttertheilchen zeigen, ohne daß solche sich verbinden, wobei häufig eine zu warme Temperatur der Sahne zu Grunde liegt, welche durch langes Buttern noch erhöht wird, so ist es rathsam, ein handdickes Stück Eis in's Butterfaß zu werfen. In Ermangelung desselben thue man in solchem Fall ein großes Stück der frischesten Butter und einen guten Theil fein gestoßenes Kochsalz in das Butterfaß. Die Buttermilch wird zwar versalzen und zum Essen unbrauchbar, die Butter aber oftmals hervorgebracht. Das Zusammenziehen der Buttertheile zu bewirken, muß man sogleich auch dem Hineinwerfen des Salzes, welches augenblicklich eine Kälte im Butterfaß hervorbringt, zum Auflösen desselben anfangs sehr stark, dann langsamer, aber gleichmäßig buttern. Geschieht ersteres nicht, so würde das Salz zu Boden fallen, sich nicht der Sahne mittheilen und also den Zweck verfehlen.

Statt des Salzes wird im vorliegenden Falle, wenn sich die Buttertheile nicht vereinigen wollen, auch wohl eine Wallnuß dick gestoßener und aufgelöster Alaun mit Nutzen angewandt. Sollte man in einzelnen Fällen, nämlich bei zu warmer Temperatur, nicht zum Zwecke gelangen, so würde nichts übrig bleiben, als das Butterfaß über Nacht an den kältesten Ort zu stellen und am nächstfolgenden Morgen früh wieder anfangen zu lassen, wo dann die Butterbildung zuweilen noch erfolgt. Um solchen Uebelständen vorzubeugen, werde in heißer Jahreszeit das bemerkte Stück Eis mit der Sahne zugleich in das Butterfaß geworfen.

Wenn die Butter überhaupt schwer entsteht, so wird oftmals der Zweck dadurch erreicht, daß man die frisch gemolkene Milch eben aufkocht und sie dann in den Gefäßen ausrahmen läßt.

Oft erhält man bei aller Aufmerksamkeit doch keine gute Butter, und ist dann lediglich ein krankhafter Zustand des Milchviehes die Ursache. Die Milch gerinnt alsdann oft noch in ganz süßem Zustande, oder die Sahne zieht sich lang, bekommt auch mitunter blaue Flecke und nach langem Buttern erfolgt endlich schlechte, bittere Butter oder gar Schaum. Man säume da nicht, geeignete Mittel anzuwenden.

Zugleich ist es hierbei nothwendig, die sämmtlichen Milch- und Buttergeräthe mit Wachholder auszubähen. Man wirft zu diesem Zwecke einige Wachholderzweige in das Butterfaß, in's Sahnefaß und in die Milcheimer, gießt kochendes Wasser

darauf, deckt die Gefäße zu und entfernt nach einer geraumen Weile das Wasser, so lange es noch heiß ist. Alle leer gewordenen Milchbecken müssen ebenfalls nach und nach, sowie auch die Buttermulde in einem Topfe mit Wachholderzweigen ausgebähet werden. Es ist dieses Verfahren, von Zeit zu Zeit angewandt, überhaupt ein wesentlicher Vortheil für den angenehmen Geschmack der Butter. Die Geschirre bedürfen nach dem Ausbähen des Nachspülens nicht, sondern werden ohne Weiteres zum Trocknen an die Luft gestellt. In Ermangelung der Wachholderzweige, welche nicht überall zu haben sind, erreicht man auch durch Auskochen der Milchgeschirre mit Heusamen seinen Zweck. Die Milchbecken müssen ½ bis ¾ Stunde im Heusamenwasser stark kochen, nachdem werden sie herausgenommen, abgespült und hingestellt.

Minunter wird man finden, daß die dick gewordene Sahne klar und glasartig erscheint, was einen geringeren Butterertrag zur Folge hat. Es ist dagegen oben bemerktes Auskochen der Milchbecken mit Heusamen ein zuverlässiges Mittel.

Bereitung verschiedener Käse.

Kälberlab. Zu den meisten Arten von Käse ist zur Scheidung der Milch Kälberlab erforderlich, welches bereitet wird wie folgt:

Man nimmt einen Suppenteller voll ausgepreßter Käsemilch (Matte), 2 Eßlöffel voll von nachstehend bemerkten Kräutern, als: wilder Thymian, Blätter der Kettenblume oder Löwenzahn und wilder Hopfen, zu gleichen Theilen getrocknet und pulverisirt, 1 Eßlöffel voll Salz, ½ Unze gestoßener schwarzer Pfeffer und 1 Glas Branntwein mittlerer Größe. Dies Alles wird gut untereinander geknetet, in einen gereinigten Kälbermagen, welcher 24 Stunden in Essig gelegen hat, gefüllt und zugebunden, 24 Stunden stark gepreßt und in der Luft hart getrocknet. Die Anwendung ist in folgenden Vorschriften mitgetheilt; zuerst aber folgt:

Lausitzer Käse (dem Limburger Käse ähnlich). Man setze 7 Quart frisch gemolkene Milch, worunter 2 Quart reinschmeckende Ziegen- oder Schafsmilch sein kann, in einem steinernen Topfe in kochendes Wasser, welches vom Feuer genommen, doch heiß gestellt werden muß, und gebe ein Stückchen fein geschabtes Kälberlab von der Größe einer Wallnuß, vorher mit etwas warmer Milch oder Wasser aufgelöst, hinein, rühre gut durch und lasse es 1 Stunde ruhig stehen. Die sich während dieser Zeit gebildete Käsematte fülle man mit einem Schaumlöffel in ein dazu dienendes hölzernes Kästchen, welches 6 Zoll lang und breit und dessen Boden fein durchlöchert ist, indem man lagenweise Käsekümmel und wenig fein gestoßenes Salz durchstreut. Etwas beschwert, lasse man den Käse 24 Stunden in der Form stehen und wende ihn in dieser Zeit viermal in derselben um. Nachdem wird er an einem schattigen, aber recht luftigen Orte so lange getrocknet, bis er eine feste Rinde bekommen hat. In diesem trocknen Zustande kann man ihn jahrelang aufbewahren, zum Gebrauche aber muß er zuvor, mit Bier oder Salzwasser naß gemacht und mit einigen Hopfenblumen oder Wallnußblättern in einen steinernen Topf schichtweise gelegt, einige Wochen im Keller stehen. Jedoch muß zuweilen nachgesehen werden, da der Käse sich manchmal früher durchzieht und also flüssig werden könnte. Die von der Käsematte geschiedene Molke ist ein gesundes und wohlschmeckendes Getränk.

Käse von abgerahmter süßer Milch. 30 Quart süße Milch wird nach dem Abrahmen 3 Wallnuß dick Kälberlab, mit 1 Obertasse Wasser aufgelöst, beigefügt und solche zum langsamen Erhitzen auf ein sehr schwaches Feuer oder auf eine heiße Platte gestellt. Hat die Käsematte sich gehörig geschieden, so wird sie in einen ganz sauberen Käsebeutel geschüttet und derselbe nach dem Ablaufen gepreßt. Dann wird die Matte auf der Reibe gerieben, mit 2 Obertassen süßer Sahne, 1 Handvoll Salz und 1 Handvoll ausgelesenen Käsekümmel durchmengt und in eine, unten und von allen Seiten fein durchlöcherte Form, welche zuvor mit einem gut ausgebrühten, leinenen Tuche ausgelegt, gleichmäßig hineingedrückt und beschwert. Letzteres muß nach und nach stärker geschehen, während der Käse 3 Tage in der Form bleibt. Nach Verlauf dieser Zeit wird derselbe herausgenommen, etwa 14 Tage zum Austrocknen an ein offenes Fenster gestellt, wo weder starker Wind noch Sonne darauf einwirken können, weil derselbe anderenfalls Risse erhält, unterdessen wird er einmal mit star-

kem Salzwasser bestrichen. Ist der Käse von außen trocken geworden, so wird er in einen Haufen trocknen Hafers gesteckt, worin er ½ Jahr bis zum Gebrauche liegen bleibt. Derselbe ist alsdann von sehr angenehmen Geschmack und erhält sich über ½ Jahr.

Vorzüglicher Landkäse von abgerahmter saurer Milch, welcher für Rahmkäse gehalten wird. Die ganz dick gewordene Milch wird abgerahmt und in einem irdenen oder steinernen Topfe ganz langsam erwärmt und so viel erhitzt, daß die Käsematte sich ganz zusammenzieht, aber nicht härtlich wird. Das schnelle Erhitzen der Milch in einem eisernen Topfe ist aus dem Grunde nicht gut, weil man dann zur Hälfte weniger Käsematte erhält. Nachdem wird diese mit einem Schaumlöffel aus der Wacke in einen spitzen, leinenen Beutel gefüllt, derselbe zum Ablaufen aufgehangen, danach auf einen Stein gelegt, ein Brettchen darauf gedeckt und mit Gewichten beschwert. Ist alle Flüssigkeit abgelaufen, so bröckelt man die Matte in einer hölzernen Mulde ganz klein, deckt sie mit einem mehrfach zusammengelegten Käsetuch von grober, alter Leinwand fest zu und stellt sie im Winter 3 Tage neben einen geheizten Ofen, während sie täglich einmal durchgearbeitet und wieder ausgebreitet wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird im Winter zu jedem Pfunde Käsematte ½ Unze Salz und eben so viel schwarzer, von Staub befreiter Kümmel gut durchgemengt (im Sommer ist etwas mehr Salz erforderlich). Die Masse wird tüchtig wie Brodteig verarbeitet und zu kleinen runden, glatt gedrückten Käsen geformt, deren man aus 3 Quart dick gewordener Milch bei vorstehendem Verfahren 4 Stück erhält. Diese Käse werden nun auf Horden, in Ermangelung derselben auf mit Stroh bedeckte Bretter gelegt und mit Tüchern mehrfach genau zugedeckt. Sie bleiben in kalter Jahreszeit in einer geheizten Stube bei täglichem Umwenden 3 bis 4 Tage lang liegen, wo ein dicker Fettrand entsteht. Nachdem bringt man sie in den Keller auf einen mit Stroh bedeckten Tisch so, daß sie sich nicht berühren, deckt sie zu und legt sie ebenfalls täglich um. Dann werden sie auf ein Brett nicht zu dicht nebeneinander gelegt, an einen Ort gestellt, wo Zug darüber hingeht, aber keine Sonne darauf wirken kann. Bei täglichem Umlegen läßt man sie antrocknen, wo sie zuweilen aufeinander, dann wieder einzeln hingelegt werden. Danach packt man sie in einen Steintopf und stellt diesen in den Keller, jedoch ist ein Nachsehen nothwendig, weil die Käse, wenn sie weich werden, wieder an einen sehr luftigen Ort einzeln hingelegt werden müssen. Bei letzterem Verfahren, welches man Brennen nennt, erhalten dieselben durch und durch eine röthliche Farbe und einen etwas pikanten Geschmack.

Auf andere Art. Die abgerahmte, dick gewordene Milch wird nach vorhergehender Angabe behandelt, nach dem Ablaufen mehrere Stunden gepreßt, sogleich mit Salz und Kümmel nach vorher bemerktem Verhältniß tüchtig verarbeitet, zu kleinen festen Käsen geformt, welche keine Risse haben dürfen und zum Trocknen an einem luftigen Orte so auf ein Brett gelegt, daß sie sich nicht berühren. Nachdem sie trocken geworden sind, werden sie in einen steinernen Topf dicht nebeneinander auf die Kante gestellt, mit klein geschnittenem Roggenstroh zugedeckt, zugebunden und im Keller aufbewahrt. Sobald die Käse durch und durch feucht geworden, sind sie zum Gebrauche gut.

Auf andere Art. Die Käsematte wird nach letzterem Verfahren, doch etwas härter gemacht, so daß sie nach dem Pressen auf einem Reibeisen fein gerieben werden kann. Dann wird dieselbe, locker wie sie ist, in einem Geschirr zugedeckt, so lange an einen warmen Ort, in heißen Sommertagen unter das Dach gestellt, bis sie weich und etwas faulig geworden ist, während man sie zuweilen durchmengt. Dann wird so viel junge Sahne hinzugegossen, als zum Zusammenhalten der Masse nöthig ist und diese wie Weißbrodteig so lange tüchtig verarbeitet, bis sie nicht mehr an den Händen klebt. Nachdem werden länglich runde, glatte, feste Käse daraus geformt, welche nirgends Risse haben dürfen. Zu dem Zwecke schneide man das Käsebrod in passende Stücke, rolle jedes Stück mit der Hand auf dem Käsebrett erst rund, dann länglich und stauche zuletzt die beiden Enden auf dem Brett platt und eben. Sobald ein Käse geformt ist, wird derselbe sogleich auf das zum Abtrocknen bestimmte Brett gelegt, wobei jedesmal ein kleiner Zwischenraum gelassen werden

muß. Dann wird solches an einen luftigen, aber schattigen Ort gebracht, die Käse, wenn sie ziemlich trocken geworden, in einen steinernen Topf gelegt und, zugebunden an einem kühlen, nicht feuchten Orte aufbewahrt. Dieser Käse ist scharf, schneidet sich wie feste Butter und ist für Käsefreunde eine wahre Delikatesse. Beim Gebrauch lege man zum Anfassen einen Streifen weißes Papier in der Mitte um denselben und binde solches mit einem farbigen Bändchen zierlich zusammen.

Gewöhnlicher, frischer Faßkäse. Weiche Käsematte vermische man wie im ersten Rezept vom Landkäse, nachdem sie recht trocken abgelaufen, mit Salz und Kümmel. Dann wird ein viereckiges Käsefäßchen, welches von allen Seiten mit kleinen Löchern versehen ist, mit einem ausgebrühten Leinentuche durchlegt, die Masse gleichmäßig und fest hineingedrückt, mit dem Käsebrettchen zugelegt und mit der Presse, welche mit dem Fäßchen in Verbindung gebracht wird, während 24 Stunden erst langsam, dann etwas stärker gepreßt.

Wünscht man den Käse besonders gut zu haben, so kann man mit dem Salz und Kümmel eine Tasse dicke, süße Sahne durchmengen, übrigens wird man ihn auch ohne Sahne gut finden. Nach Verlauf von einigen Tage kann schon Gebrauch davon gemacht werden.

Delikater weicher Käse, welcher ganz frisch gegessen wird. Man nimmt einige Becken ganz dick gewordene Milch, gießt langsam stark kochendes Wasser ringsum am Rande eines jeden Milchbeckens, wodurch augenblicklich eine Ausscheidung erfolgt. Dann legt man mit dem Schaumlöffel die weiche Käsematte lagenweise mit einem Löffel dicker, süßer Sahne und etwas fein gestoßenem Salz in die Käseform, läßt sie eine kurze Zeit zum Ablaufen der flüssigen Theile stehen und der Käse ist zum Gebrauche fertig.

Bei der unendlich großen Menge von Käsearten müssen wir uns hier auf die vorstehend beschriebenen Beispiele beschränken.

Schafe.

Die Pflege der Schafe wird in den meisten Wirthschaften Sache des Mannes sein, nur in dem allerdings selten vorkommenden Falle, wo ein Lamm künstlich aufgezogen werden soll, da man vielleicht das Mutterschaf melken will,—dürfte die Hülfe der Hausfrau in Anspruch genommen werden, und für diesen seien hier die folgenden Rathschläge mitgetheilt.

Ist ein Lamm zum Aufziehen bestimmt, so wird es sofort mit etwas Salz bestreut und dem Mutterschafe zum Belecken vorgelegt. In den ersten 6 Stunden erhält es keine Nahrung, dann bekommt es ½ Pint lauwarme Muttermilch, aber nicht mehr zur Zeit. Mit einer solchen Portion wird das Lamm 14 Tage lang täglich 5 mal getränkt. Da das Schaf in der Regel nur 3 mal täglich gemolken wird, so muß 2 mal die Milch erwärmt werden. Nach Verlauf dieser Zeit erhält das Lamm 4 mal am Tage seine Nahrung, doch in etwas stärkerem Maße; besser aber ist zu wenig, als zu viel. Nach 6 Wochen kann ihm etwas Milch abgezogen und dafür Brodwasser zugesetzt werden, bis man dann nach und nach zu dem Tranke und der Nahrung übergeht wie das Mutterschaf sie erhält.

Das hier Gesagte gilt ebenfalls für eine etwaige Aufzucht junger Ziegen.

Schweine.

Auch die Besorgung der Schweine, ihrer Stallung, Stand und Fütterung sollte dem Manne allein überlassen bleiben, doch scheint häufig die Hausfrau sich gerne wenigstens der Pflege der Jungen, wie auch des Mästens mit anzunehmen, weshalb hierüber einige Bemerkungen am Platze sein dürften.

Das Mutterschwein und seine Jungen.

Das Mutterschwein bringt durch seine Unbeholfenheit gar häufig die jungen Ferkelchen um's Leben; auch giebt es Schweine, welche die Jungen fressen. Um sie vor dieser Neigung zu bewahren, soll ein wirksames Mittel darin bestehen, die Jungen in lauwarm gemachtem Bier zu waschen und dieses Bier das Mutterschwein saufen zu lassen. Es ist stets nothwendig, daß eine zuverlässige Person die Ferkelchen bewacht und darauf achtet, daß das Mutterschwein sich nicht darauf wirft.

Je mehr Junge das Mutterschwein geworfen hat, desto besser muß der Trank eingerichtet werden. Dasselbe nährt niemals anders als alle Jungen zu gleicher Zeit; sollte nun die Anzahl größer sein als es befriedigen kann, so muß man entweder die übrigen mit lauwarmer Milch an einem warmen Ort in einem Korbe mit Heu großzuziehen suchen oder, was besser ist, sich die Mühe geben, abwechselnd Alle am Mutterschweine saugen zu lassen und bei denen, welche zurückbleiben, nachhelfen.

In der sechsten Woche werden die Ferkelchen von dem Mutterschweine entfernt. Man kocht dann geschälte Kartoffeln recht weich, rührt sie durch einen Durchschlag und vermengt sie dünn breiartig mit süßer, nicht abgelassener Milch und füttert sie damit 5 mal täglich, und zwar Morgens 7 und 10 Uhr, Nachmittags 1 und 4 Uhr und Abends 7 oder 8 Uhr, doch muß jedesmal der Trog gereinigt werden. Solch einen Trank erhalten sie bis zu ½ Jahr und bleiben während dieser Zeit im Stalle. Alsdann wird angefangen, die Kartoffeln mit der Schale, weich gekocht und zerstampft, mit kleingeschnittenen Runkelrübenblättern vermengt und mit saurer Milch verdünnt, denselben 3 mal täglich, Morgens 8, Mittags 12 und Abends 8 Uhr zu geben. Auch werfe man ihnen zuweilen einige Hand voll Getreidekörner vor; frischer Roggen und frischer Hafer aber ist höchst schädlich und kann leicht den Tod zur Folge haben. Nach Verlauf von 4 Wochen kann man zu nächststehender Fütterung übergehen.

Zum frischen Wachsthum der Schweine ist es eine Hauptbedingung, das Futter reinlich, hinreichend und ganz regelmäßig zu geben und den Trog jedesmal zu reinigen. In den verschiedenen Gegenden wird verschiedenartiges Futter angewandt, z. B. wo man Wein und Obst keltert, die Träber desselben, Abfälle aus Brauereien, in gewöhnlichen Haushaltungen gereinigte Abfälle von Gemüse und gekochten Kartoffeln, Wasser, worin dieselben abgekocht sind, vorkommende Molke, Spülicht u. dgl., was Alles in einem in der Nähe stehenden Fasse gesammelt werde. Jedoch wird aufmerksam darauf gemacht, keine Abfälle für die Schweine zu benutzen, worin sich Pfefferkörner vorfinden, indem hierdurch der Tod herbeigeführt werden kann. Sollten mehr Kartoffeln vorräthig sein als im Haushalte gebraucht werden, so werde täglich ein verhältnißmäßiger Theil weichgekocht und zerstampft. Dann vermengt man mit Vorstehendem das kleingestoßene grüne Futter, als: junge Nesseln, junge Disteln (welche vorzüglich füttern), Blätter von braunem oder grünem Futterkohl, schlechter Salat und was derart im Feld und Garten zu haben ist. Kann man, wenn die Kartoffeln fehlen, den Trank mit etwas Schrot oder Kleien vermischen, so dient es zum guten Gedeihen. Uebrigens darf das Futter während des Wachsens nicht gar zu nahrhaft eingerichtet werden, es ist eine Hauptsache, die Schweine den Sommer hindurch bis zum Mästen gehörig mit grünem Futter zu versorgen, was sie, wie man zu sagen pflegt, auseinander treibt. Man gebe den Trank im Sommer 3 mal täglich und zwar Morgens 6, Mittags 12 und Abends 8 Uhr. Geschieht das Füttern ganz pünktlich auf den Glockenschlag, so bleiben die Thiere bis dahin ruhig; läßt man sie aber über die Zeit hinaus warten, so werden sie ungestüm und verschlingen ihr Futter zu gierig, was dem Wachsthum und Gedeihen hinderlich ist. Das Futter werde hinreichend dünn gemacht oder sonst in Zwischenzeit, besonders während der Hitze, 2 mal täglich frisches Wasser in den Trog gegossen. Ganz vorzüglich dienlich ist bei der Hitze den Schweinen täglich einmal unvermischte, dicke, saure Milch zu geben. Auch ist es von großem Werthe, wenn sie wöchentlich einmal etwas Buchenasche in's Futter erhalten, welches zur Reinigung und Beförderung der Freßlust dient. Man gebe einem vierteljährigen Schweine täglich ½ Eßlöffel, steige allmälig bis zu einem ganzen und fahre damit fort bis zur Mastzeit. Ganz besonders ist die

Anwendung der Asche in den drei heißesten Monaten zu empfehlen; in Ermangelung derselben muß wöchentlich 2 mal etwas Salz mit dem Futter vermischt werden.

Das Mästen.

So lange die Schweine noch nicht ausgewachsen sind, ist Mastfutter nicht angemessen, weshalb sie zur rechten Zeit angezogen werden müssen. Das Mästen kann zwar zu jeder Jahreszeit geschehen, doch ist weder Wärme noch zu große Kälte förderlich. Die beste Zeit ist die zwischen Michaeli und Weihnachten. Das Mastfutter richtet sich nach dem, was gezogen wird. Es besteht erstens in geschrotenem Getreide, als: Gerste, Erbsen, Futterbohnen und Mais, zweitens in Gewächsen, als: Kartoffeln, Futterwurzeln, Steckrüben und weiße Rüben; eine Fütterung von letzteren giebt jedoch keinen festen Speck. Wünscht man verschiedene Gewächse zum Mastfutter anzuwenden, so würde es am besten sein, neben den Kartoffeln zuerst Steckrüben zu füttern und zuletzt die Wurzeln folgen zu lassen, weil sie nach diesen das Uebrige nicht fressen würden. Das Bestimmte kann roh kleingestoßen, die Kartoffeln aber müssen ganz weich gekocht und gestampft werden. Dann wird das Futter mit dem Küchenabfall, saurer Milch und mit einem bestimmten Maße Schrot vermengt. Das Mastfutter muß anfangs etwas dünn und nicht mit einem Male zu nahrhaft eingerichtet werden; ein allmäliger Uebergang ist für die Mast am zuträglichsten, auch darf das Futter nicht zu warm gegeben werden. Darum ist es besser, auch weniger zeitraubend, wenn der Trank in einem Fasse für den ganzen Tag fertig gemacht wird; täglich aber muß derselbe frisch sein. Damit es Morgens keinen Aufenthalt giebt, lasse man ihn jedesmal im Laufe des Tages, sobald die Kartoffeln weich gekocht sind, zur bestimmten Zeit fertig machen. Das Füttern geschieht bei der Mast regelmäßig alle drei Stunden, 6 mal im Tage, nämlich Morgens um 6 und 9 Uhr, Mittags um 12, Nachmittags um 3 und 6, Abends um 8 oder 9 Uhr. Es wird dadurch die Freßlust ganz anders unterhalten, als wenn das Futter seltener und dabei in größeren Portionen gegeben wird. Man streue alle 14 Tage ½ Eßlöffel Spießglanz über ein Futter, was besonders günstig auf die Mast einwirkt. Auch erhält jedes Schwein Mittags nach dem Trank 2 Quart dicke, saure Milch.

Wird auf solche Weise das Mastfutter gut und regelmäßig gegeben und zugleich für eine warme Streu gesorgt, so kommen die Schweine rasch vorwärts, wobei man sich viel besser steht als wenn durch Entziehung des Nöthigen die Mast in die Länge gezogen wird. Zum Mästen der Schweine, welche sehr fett gemacht werden sollen, rechnet man in der Regel 12 Wochen, wobei sie im letzten Monate am meisten gewinnen. Eine Hausfrau, welche das Mästen vorzüglich versteht, hält folgende Angabe für geeignet:

In den ersten 14 Tagen erhält jedes Schwein täglich 3 Pfund Gerstenmehl, bis zu 4 Wochen 4 Pfund, bis zu 8 Wochen 6 Pfund und wird damit fortgesetzt bis zu 12 Wochen.—Eine zweite Art der Behandlung beim

Aufziehen und Mästen der Schweine.

Nach langjährigen Erfahrungen einer aufmerksamen praktischen Hausfrau, welche ganz besonders Glück mit der Schweinezucht ohne Milch hatte, darf das trächtige Schwein in den letzten Monaten, wenn die Schweine im Walde sind, in Zeiten, wo Buch und Eicheln fallen, nicht mit ausgetrieben werden. Es hat sich hinlänglich ergeben, daß solches Futter bei den ungeborenen Schweinchen einen lungenkranken Zustand bewirkt, welcher sich späterhin in stetem Husten zeigt, wobei die Ferkelchen selten ein Alter von 9 Monaten erreichen.

Nachdem die kleinen Schweine 3 Wochen alt geworden sind, wird nebenbei zu füttern angefangen, und zwar bei Mangel an Kuhmilch mit einem dünnen Tranke von Gerstenmehl oder Maisgrütze, welche mit Wasser, Salz und schlechtem Fette recht sämig gekocht wird, im Geschmack, wie man Suppe kocht. Kann Milch damit verbunden werden, so bleibt das Fett weg; Milch hat den Vorzug. Dieses Nebenfüttern, während die Ferkelchen noch vom Mutterschwein genährt werden, muß täglich 4 Mal geschehen, doch in geringem Maße, weil durch starke Gaben die Thierchen dickbäuchig werden.

Sind dieselben 6 Wochen alt, so fängt man an, jedesmal zu dem bemerkten Tranke etwas geschälte, recht weich gekochte und ganz fein gestampfte Kartoffeln durchzurühren. Das Futter muß mäßig warm, darf weder kalt, noch heiß gegeben werden, indem kaltes Futter den Schweinchen kaum die halbe Nahrung gewährt, heißes Futter aber nachtheilig auf die Gedärme wirkt.

Von dieser Zeit ab erhalten die Schweine von Morgens 6 Uhr an regelmäßig alle 2 Stunden Futter, doch nicht zu viel, immer ist darauf zu sehen, daß dieselben sich nicht zu rund fressen. Nachdem 3—4 Wochen geschälte fein gestampfte Kartoffeln mit dem Trank vermischt worden sind, können ungeschälte, rein gewaschene, weich gekochte und gestampfte Kartoffeln in gleicher Weise gefüttert werden; den Trank mache man dann nicht zu dünn. Auch kann man jetzt statt des Gerstentrankes, Maisschrot mit den Kartoffeln vermischen und im Sommer junge, fein gestoßene Disteln kochen und durchrühren, welches bei Mangel an saurer Milch ein vorzügliches Futter für Faselschweine ist.

Zum Vortheile der Mast dient es besonders, zeitig im Herbste anzufangen, die Schweine gut zu füttern, Maisschrot mit Kartoffeln vermischt ist das beste Futter. Beim Mästen werde alle 2 Stunden gefüttert, doch immer wenig, der Trog muß stets rein sein, weil sonst das Futter in Troge leicht sauer wird. Auch ist es gut, oft eine Hand voll Buchenasche durch das Futter zu mischen, weil diese reinigt. Man giebt auch wohl, wenn die Schweine wegen schwarzer Zähne nicht gut beißen, welches dem Fressen hinderlich ist, hart gebratene Bohnen oder Erbsen wie ganzen Mais, damit die Schweine sich die schwarzen Zähne abbeißen.

Hat man so gehörig mit dem Mästen angefangen, so muß das Futter ganz dick sein oder man giebt ausschließlich ganze Maiskörner. Haben dieselben schon gut zugenommen, fängt das Fett von innen an zu hitzen, wodurch viel Durst entsteht. Man giebt dann täglich zweimal einen Eimer voll kaltes Wasser und fährt so regelmäßig mit dem Mästen fort, wobei man auch ohne Milch, fette Schweine erhält.

Zucht und Mästen des Geflügels.

Die Gänsezucht.

Der Nutzen, welchen eine Gans gewährt, bezieht sich nicht nur auf ihre werthvollen Federn, bei guter Mästung bringen auch das wohlschmeckende Fleisch und das viele Fett große Vortheile.

Unter den Gänsen giebt es hinsichtlich der Größe und des Eierlegens verschiedene Arten. Manche derselben fangen schon im Januar zu legen an, wozu ein gutes Winterfutter und ein warmer Stall beiträgt, andere erst im März. Um nun den größten Nutzen von den Gänsen zu erzielen, suche man ganz frische Sorten zu erlangen, damit die Brut früh beginne, worauf dann bald eine zweite Brut folgen kann.

Eine Hauptbedingung bei der Gänsezucht ist Wasser und wäre es nur ein Teich, welcher das ganze Jahr hindurch Wasser enthält. Der Stall muß im Sommer luftig, im Winter warm sein und täglich im Sommer mit Rasen, im Winter mit Stroh gestreut werden. Das Futter kann im Winter in geschnittenen Futterwurzeln, Steckrüben, Kartoffeln, Mais, Schrot oder Spreu bestehen, welches täglich zweimal hingestreut wird, und kann für jede Gans 2 große Hand voll von den bemerkten Gewächsen oder die Hälfte Mais oder Schrot angewandt werden. Im Sommer aber suchen sich die Gänse größtentheils draußen ihr Futter selbst, ganz besonders, wenn Sümpfe und Anger Vergang bieten. Zehn Gänse erhalten als Beschützer einen Gänserich, der sich, wenn er so gut wie die Gänse gefüttert wird, besonders der Brutgänse annimmt und der Küchlein, wenn sie von Raubvögeln oder anderen Raubthieren angefeindet werden. Die besten Brutgänse sind die von der zweiten Brut, weil die von der ersten insgemein zu groß und fett sind.

Die Anzahl der Eier, welche die Gans nach einander legt, beträgt gewöhnlich 12 bis 15, auch wohl darüber; einjährige Gänse legen später und sparsamer.

Zur Zeit des Brütens macht man ein weiches Nest von Stroh, von einem solchen Umfange, daß man 14 Eier hinein legen kann. Davon kommen 3 in die Mitte, 4 in die Lücken und dann in länglichrunder Form 7 ringsumher. Die Eier dürfen nicht zu sehr bewegt werden und ist es zweckmäßig sie mit Dinte zu bezeichnen. Nach 10 Tagen werden dieselben nachgesehen, um diejenigen, in welchen sich keine Küchlein entwickeln werden, wegzunehmen. Die Probe ist folgende: Man hält an einem dunkeln Orte ein Ei mit der linken Hand, die Spitze nach unten vor ein Licht und hält die rechte Hand, rund gebogen, auf den obersten Theil des Eies, wo dann diejenigen Eier, welche tauglich sind, klar, die übrigen dunkel erscheinen. Sind mehrere Brutnester vorhanden und hat man viele Eier weggenommen, so kann man aus den verschiedenen Nestern die Eier bis zu 14 zusammenfügen und den übrigen Brutgänsen wieder frische unterlegen. Man nehme dazu die Eier der besten Gänse, sehr gut ist es, wenn man solche, die während der letzten 3 Tage gelegt sind, zum Unterlegen nimmt, weil sie dann gleichmäßiger auskommen. Bei guter Versorgung mit Futter und Wasser können die Gänse das Brüten bis zu 6 Wochen aushalten.

Während der Brütezeit müssen die Gänse täglich 2 bis 3 mal vom Neste getrieben werden. Zwar verlassen einige von selbst ihr Nest, doch ist es bei den wenigsten der Fall; sie dürfen indessen nur 10 bis 15 Minuten dasselbe verlassen. Da aber nicht alle Brutgänse zur rechten Zeit zum Neste zurückkehren, am wenigsten, wenn es an hinlänglichem Futter fehlt, so muß man dieselben, wenn sie sich vergessen, zum Neste zurückführen. Solches muß auch geschehen, wenn eine Gans ihre Eier verläßt und ein anderes Nest besucht, wozu manche sehr geneigt sind. Die Brütezeit dauert gewöhnlich 4 Wochen, bei kalter rauher Witterung aber kann es leicht einige Tage länger währen. Die Küchlein, welche zuerst aus den Schalen schlüpfen, werden in ein Kästchen mit einem Theile des Nestes an einen warmen Ort gebracht, doch nicht eher, bis sie unter der Muttergans vollständig trocken geworden sind. In den ersten 24 Stunden bedürfen sie keiner Nahrung, dann streut man feine Krümchen Schwarzbrod und stellt Wasser hin, hält sie recht warm und bringt sie der Muttergans erst zurück, wenn auch die übrigen sich von der Schale befreit haben. So füttert man sie 8 Tage, 4 mal täglich: alsdann kann das Brod mit klein geschnittenen, jungen Nesseln, wenn solche schon zu haben sind, vermengt werden.

Nach 8 Tagen bringt man die jungen Gänse mit der Muttergans und stets in Begleitung des Gänserichs in einer warmen Mittagsstunde in's Freie, damit sie grasen, doch dürfen sie anfangs nicht zu lange draußen sein. Nach 12 Tagen kommen sie in den sogenannten Gänsegarten oder auf die Weide, und nach 14 Tagen auf's Wasser. Nach 3 Wochen, wenn sie schon größtentheils ihre Nahrung draußen finden, füttert man sie Morgens und Abends mit Kleie und läßt später Hafer folgen. Ohne Nebenfütterung von Körnern kommen die jungen Gänse selten auf, selbst dann nicht, wenn sie auf der Weide die beste Nahrung hätten. Man muß darum nachhelfen bis sie ausgefiedert sind; wenn die Flügel über dem Kreuz sich schließen, bedürfen sie der Nachhilfe am meisten.

Sobald die Gänse ausgefiedert haben, werden sie am besten zu Hause mit Kohlblättern gefüttert. Diejenigen, welche man zum frühen Gebrauche bestimmt hat, dürfen nicht gerupft werden, weil die Haut sonst zu viel Stoppeln erhält.

Das Mästen der Gänse.

Sollen die Gänse zum Mästen angekauft werden, so sehe man wohl zu, daß man nicht an alte Gänse oder Gänseriche geräth, weil hierbei ganz der Zweck verfehlt würde. Im Uebrigen werden die zum Mästen bestimmten Gänse nur einmal gerupft, welches nicht zu kurz vor dem Mästen geschehen darf. Um reine Federn zu erhalten, ist es nöthigenfalls gut, die Gänse vorher zu waschen. Auch ziehe man ihnen die beiden Fettfedern aus, weil sie dadurch besser zunehmen; sie sitzen hinten auf der Fettdrüse und sind an der runden Form zu erkennen, die Breite derselben ist an beiden Seiten des Federkiels gleich.

Das Mästen der Gänse geschieht auf verschiedene Weise, wobei zwar die eine der andern ganz bedeutend nachsteht, doch muß sich ein jeder danach richten, was er anwenden kann, indeß steht die Art der Mästung mit dem kleineren oder größeren

Gewinne in genauer Verbindung. Zum Mästen gehört bei jeder Fütterungsweise ein kleiner, dunkler, möglichst ruhiger Stall, welcher täglich mit Stroh oder Laub zum Reinhalten der Federn und zur schnelleren Mast gestreut werden muß. Je enger, dunkler und stiller die Gänse sitzen, desto früher werden sie fett. Es gehört dazu eine Zeit von 4 Wochen. Das verschiedenartige Mastfutter wird bei den Gänsen durch Vorstreuen angewendet.

Das Vorstreuen.

Es wird dazu am häufigsten Mais genommen, der 5 mal täglich hinreichend gegeben wird. Man vermengt jedes Futter mit klein geschnittenen Mohrrüben, welche jedoch in den beiden letzten Wochen weg bleiben, weil das Fleisch sonst einen Beigeschmack davon erhält. Zugleich giebt man jeder Gans täglich eine große Messerspitze Spießglas (Antimonium) in ein länglich gerolltes Stückchen festen Teiges gedrückt, das von Mehl und Wasser geknetet wird, und 1 Theelöffel Salz; beides bewirkt größere Lebern und ein rascheres Fettwerden. Daneben muß für einen feststehenden, schmalen Trog mit Wasser gesorgt werden, wohinein man etwas grob gestoßene Holzkohlen und feinen Kies oder gröberen Sand thut, was die Verdauung befördert, also zum schnelleren Fettwerden dient. Doch darf derselbe nicht so breit sein, daß die Gänse sich darin baden können; im ungünstigen Falle kann eine Latte darüber genagelt werden.

Ganz vorzüglich fein und truthahnmäßig wird die Gans durch ein Mastfutter von Hirse, was in Gegenden, wo sie gebaut wird, eben nicht zu kostbar ist.

Das früher vielfach und in Europa gegenwärtig noch übliche Nudeln und Stopfen der Gänse ist ein durchaus unmenschliches Verfahren, eine grausame Thierquälerei, weshalb wir dasselbe hier gänzlich unberücksicht lassen.

Rupfen geschlachteter Gänse und Behandlung der Federn.

Die besten Federn sind freilich die von lebendigen Gänsen, weil sie weniger von den Motten leiden, doch sind bei einer richtigen Behandlung auch die von geschlachteten sehr gut; eine Hauptsache ist es jedoch, beim Rupfen jede blutige und schmutzige Feder zu entfernen. Man nimmt an, daß 4 geschlachtete Gänse von mittlerer Größe 1 Pfund gewöhnliche und ½ Pfund Flaumfedern liefern.

Beim Rupfen werden zunächst die größeren und dann die darunter sitzenden weichen Federn genommen, doch wird jede Sorte allein gehalten. Die unmittelbar auf der Haut sitzenden, besonders die unterm Bauch und an der Brust, sowie auch die unter den Flügeln befindlichen, sind die sogenannten Flaumfedern oder Gänsedaunen, welche am weichsten sind und am meisten Elasticität haben; danach folgen die Federn an den Beinen oder Keulen; die auf dem Rücken und an den Flügeln sind weniger weich.

Die Federn nach dem Rupfen ohne Weiteres in einem Sack aufhängen zu lassen, taugt nicht, da in kurzer Zeit sich Milben darin erzeugen und erstere ein Raub derselben werden. Kann das sogenannte Schleißen oder Ziehen nicht bald geschehen, so stecke man den Sack in einen Backofen, welcher nur noch die Wärme hat, die nach dem Herausziehen des Brodes in einem Ofen zurückbleibt, wodurch die Federn austrocknen und den Motten vorgebeugt wird. Sobald es geht, werde das Schleißen vorgenommen, die damit verbundene Zeit und Mühe wird doppelt ersetzt.

Gute Schleißfedern machen wohl ein jedes Bett nicht nur viel weicher und angenehmer als von ganzen Federn, man kann auch hierbei auf einen noch einmal so langen Gebrauch rechnen. Das Schleißen besteht darin, die beiden Seiten einer Feder vom Kiele abzuziehen und zwar von unten nach oben hin. Das oberste Stückchen mit der Scheere abzuschneiden, um es mit zu benutzen, wie's häufig geschieht, ist eine verkehrte Sparsamkeit, weil die scharfen Spitzen nach und nach die Inlitte (Zeug, worin die Federn gefüllt sind) durchbohren, den übrigen Federn zum Nachfolgen den Weg bahnen und überhaupt dazu beitragen, dieselben vor der Zeit schadhaft zu machen. Die besten Schleißfedern sind die von den Beinen, welche nach Gefallen den Flaumfedern beigemischt werden können.

Die Entenzucht.

Die Enten machen sich da am vortheilhaftesten, wo sie größtentheils ihre Nahrung auf dem Wasser finden, wohin sie der Enterich führt, dem eine Gesellschaft von 10 Stück anvertraut werden kann. Man erkennt denselben an einer hinten befindlichen, aufrecht stehenden, kleinen krummen Feder. Die Enten fangen schon im Februar zu legen an und lohnen ein gutes Futter täglich mit einem Ei. Man kann bei guten Legeenten im Jahre auf 100 Eier rechnen. Häufig aber lassen sie die Eier in Teiche oder Sümpfe fallen, weshalb es nöthig ist, diejenigen welche ein Ei haben, im Stalle legen zu lassen. Das Futter, welches sie erhalten, kann in Hafer, Mais, Spreu, und dgl. bestehen, sie nehmen mit Allem fürlieb; wenn sie im Winter auf den Stall angewiesen sind, muß neben dem Futter stets für Wasser gesorgt werden.

Sobald die Ente Trieb zu Brüten zeigt, lege man ihr 13—15 der frischesten mit einem Zeichen versehenen Eier unter und sorge während der Brütezeit, welche 28 Tage dauert, gehörig für Futter und Wasser. Enten sind aber keine guten Brütemütter, sondern laufen gern vom Neste; es ist daher sicherer, ihre Eier durch Hühner ausbrüten zu lassen. Auch werden wohl Truthühner damit beehrt, welchen man die doppelte Anzahl Eier unterlegen kann. Da die bei ihrem starken Triebe zum Brüten das Sitzen gar nicht leid werden, so vermögen sie zweimal hintereinander eine Zucht hervorzubringen. Die kleinen Enten kommen nicht zugleich aus, um so weniger, wenn nicht alle Eier frisch waren, man nimmt sie daher nach und nach aus dem Neste, weil die Bruthenne sonst die Eier verlassen würde. Während dieselbe noch auf dem Neste ihre Pflicht erfüllt, muß für die niedlichen Thierchen gesorgt werden, wie es bei den Gänselein bemerkt ist, bis die Mutterente ihr Werk vollbracht hat, die ganze Brut um sich versammelt und sie auf's Wasser führt. Sie gedeihen auf ihrem Elemente am besten, wo sie sogleich nach Insekten haschen und sich schon zum Theil davon nähren. Bei sehr kalter Witterung halte man sie womöglich vom Wasser zurück, weil sie mitunter darauf erstarren. In der ersten Zeit streue man den kleinen Enten täglich einmal feine Krümchen von Roggenbrod hin, vermengt man solche 2 Tage mit hart gekochten, klein gehackten Eiern, so befördert ein solches Futter sehr ihr Wachsthum. Dann erhalten sie neben dem Brod übrig gebliebenes Gemüse, klein geschnittenen Salat und Kohl, feucht gemachten Weizen u. s. w. Durch ein gutes Futter wachsen sie rasch heran. Nach 4 Wochen fangen sie schon an, selbst für ihr Futter zu sorgen, besonders wenn Sümpfe und Teiche in der Nähe sind.

Das Mästen der Enten.

Zum Mästen der Enten gehört eine Zeit von 14—16 Tagen und hinreichend geeignetes Futter. Hinsichtlich des Ausziehens der Fettfedern wird auf das beim Mästen der Gänse Bemerkte hingewiesen. Kein Geflügel wächst so schnell heran und mästet sich so leicht als junge Enten; wenn sie ihre Nahrung auf dem Wasser suchen können, bedarf es zur Mästung nur einer Nachhilfe. Man füttert sie dann Morgens und Abends, und sollten sie in der Zwischenzeit nach Hause kommen, auch Mittags. Bei einer Mästung im Stalle werden sie wie Gänse 5 Mal im Tage gefüttert, von Morgens 6 Uhr an alle 3 Stunden bis Abends 6 Uhr. Das Futter besteht aus klein geschnittenem Salat und Kohlblättern mit etwas beliebigem Schrot und Gerste, Mais oder grobem Mehl mit fettigem Spülicht, besser noch mit dem, was vor dem Spülen von den Tellern, Schüsseln und aus den Töpfen mit etwas Wasser zusammengestrichen wird, vermengt. Schneller noch erreicht man seinen Zweck, wenn man Kartoffeln oder Kartoffelschalen und Runkelrübenblätter weich kocht, klein stampft und für 5 Enten täglich 3 Eßlöffel gröblich gestoßenen Ziegelstein nebst etwas Abfall von Schwarzbrod mit dem oben bemerkten Futter vermengt. Acht Tage vor und nach Michaelis soll die beste Zeit zum Mästen der Enten sein.

Die Truthühner- oder Puterzucht.

Zwölf Truthühner erhalten als Oberhaupt einen Truthahn. Das weibliche Personal soll nicht über 4 Jahre, das männliche nicht über 2 Jahre alt sein. Mitte

April fangen sie gewöhnlich an zu legen und es folgen dann 25 bis 30 Eier, wenn man sie nämlich regelmäßig wegnimmt und nur ein Nestei liegen läßt, welches bezeichnet werden muß. Wird aber das Wegnehmen versäumt, so fangen sie schon mit einer geringen Anzahl von Eiern zu brüten an. Sobald sich bei einem Huhne Neigung zum Brüten einstellt, so macht man an einem ruhigen, etwas dunkeln Orte ein Nest und legt in der Weise wie bei den Gänsen 15 Eier hinein und setzt die Henne darauf. Wünscht man lieber Hähne als Hennen zu haben, indem erstere zum Gebrauche für die Tafel größeren Werth haben, so wählt man lange, vorn sehr spitze Eier mit einem krausen Wirbel, woraus in der Regel solche hervorgehen. Nester für mehrere Truthühner werden zweckmäßig auf folgende Weise hergestellt. Es wird ein langer, schmaler hölzerner Kasten mit Zwischenwänden gemacht, hoch genug, daß ein Huhn das andere nicht sieht. In diese Abtheilungen wird erwärmter Sand gestreut, darauf von weich geriebenem Haferstroh und Heu ein bequemes Nest gemacht und die Eier auf schon bemerkte Weise hineingelegt. Einmal täglich, am besten Morgens 6 Uhr, weil sie sonst davonlaufen, werden die Bruthühner vom Nest gehoben, mit frischem Wasser versorgt und mit einer Mischung von Schrot oder Kleie, gehackten Kohl- und Runkelrübenblättern und weich gekochten, klein gemachten Kartoffeln gefüttert, doch dürfen letztere nicht mehr heiß sein.

Nach Verlauf von 10 Tagen sieht man die Eier nach und verfährt damit, wie bei den Gänsen bemerkt worden. Die Brütezeit währt 28 Tage, oftmals einen Tag länger oder kürzer. Gegen Ende derselben, wenn die meisten Eier angepickt sind, werden die Hühner nicht mehr zum Füttern vom Neste gehoben, man läßt sie alsdann 48 Stunden lang ruhig sitzen, weil sonst die halb geöffneten Eier zertreten werden. Mit den zuerst ausgekommenen Truthühnchen verfährt man wie bei den Gänseküchlein. Da die jungen Truthühner sich sehr zu Nesseln hingezogen fühlen und am liebsten ihre Spaziergänge dahin richten, wodurch häufig schiefe Füße entstehen, so thut man wohl, sobald die Thierchen die Schale verlassen haben, ihre Füßchen bis an die Beinknöchelchen 1—2 Minuten in Spiritus zu halten. Nachdem sie 24 Stunden alt geworden sind, füttere man sie die ersten 3 Tage nur mit hartgekochten, abgeschälten und klein gehackten Eiern, welche am besten mit etwas klein gehacktem Wermuth vermischt werden, was die Thierchen gesund erhält, und stellt ihnen frisches Wasser hin. (Das Untermischen des Futters mit gehacktem Wermuth geschehe wöchentlich einmal bis zu sechs Wochen). Dann kann man denselben bis zu 8 Tagen frischen weichen Käse wöchentlich einmal mit feingehacktem Schnittlauch untermischt, geben, oder auch, wie es häufig geschieht, anfangen, einen Brei von weichgekochten Erbsen, Hirse, Mais- oder Buchweizengrütze, den man mit Kartoffelbrei vermengen kann, zu füttern. Solcher Brei kann nach 14 Tagen zur Hälfte mit rohen, klein gehackten, jungen Brennesseln und Schnittlauch vermengt werden. Nach 3 Wochen nimmt man 2 Theile von bemerktem Grünfutter, womit man auch schlechten Salat vermischen kann, und 1 Theil Brei, welches Futter sie dann fortwährend erhalten. Die jungen Thierchen sind sehr weichlicher Natur und bedürfen zum Aufkommen einer sorgsamen Pflege. Hauptsächlich muß man sie vor Nässe, Kälte und Thau schützen, so auch taugt ihnen starke Sonnenhitze nicht. Bis zu sechs Wochen müssen sie sich an einem Orte aufhalten, welcher eine gelinde Wärme und einen trocknen Boden hat; es ist gut denselben oft mit durchwärmtem Sande zu bestreuen. Man lasse sie während dieser Zeit nur bei warmen Wetter hinaus.

Bei einer größeren Truthühnerzucht werden die erwachsenen Truthühner den Sommer hindurch auf Weideplätzen und auf Stoppelfeldern gehütet. Im Hause füttert man sie mit etwas Getreide, Nachkorn, Mais, übrigens mit gekochten Kartoffeln und hauptsächlich mit Grünfutter. Im Winter wird Kaff gebrüht, welcher mit Trebern und etwas Erbsenbrei oder mit Schrot oder grobem Mais-Mehl oder mit weichgekochten und zerstampften Knollengewächsen untermischt wird. Da die Truthühner sehr gefräßiger Natur sind, so würden sie zu kostspielig werden, wenn man das Futter zu gut einrichten wollte.

Das Mästen der Truthühner.

Wie bei den Gänsen bemerkt, so gehört zum Mästen des Geflügels überhaupt ein stiller, etwas dunkler Ort und eine warme Streu. Um einen Truthahn fett, zart und vorzüglich wohlschmeckend zu mästen, wird vor Allem die Fütterung mit Wallnüssen empohlen. Derselbe erhält am ersten Tage eine Nuß mit der Schale, welche man, damit sie besser gleitet, in Oel oder Wasser taucht, dann in den Hals steckt und sanft durch den Schlund niederstreicht. So giebt man täglich eine Nuß mehr und fährt damit fort, bis am 17ten Tage 17 Nüsse nach einander gegeben werden. Dann wird die Anzahl derselben täglich um eine vermindert, so daß man wieder zu einer Nuß zurückkehrt. Die erste Zeit aber muß nebenbei gut gefüttert werden. Man nimmt dazu Mais-Schrot, klein geschnittene Abfälle von Gemüse aus der Küche oder Kohlblätter, gekochte und gestampfte Kartoffeln oder Kartoffelschalen, klein geschnittene Schwarten, Reste von Roggenbrod, fetten Spülicht, womöglich auch Milch, kurz, was der Art zu haben ist, und wird dies alles mit einander vermengt. Zugleich muß man täglich für hinreichend frisches Wasser mit grobem Sand sorgen.

Die Hühnerzucht.

Das zu Anfang bei den Truthühnern mitgetheilte Verfahren bezieht sich auch auf die gewöhnlichen Hühner. Bei milder Witterung, besonders aber, wenn sie einen warmen Aufenthaltsort haben und gut gefüttert werden, fangen sie oft schon anfangs Februar zu legen an. Das beste Futter ist Gerste und Mais. Nesselsamen und Abfall von Leinsamen sollen sehr auf das Eierlegen wirken. Das Futter erhalten sie täglich zweimal; man kann jedesmal auf ein Huhn eine reichliche Hand voll rechnen. Nichts fressen sie lieber als Eierschalen, auch dienen solche zur Bildung der Schale, aber anzurathen sind sie nicht, weil die Hühner dadurch das Eierfressen lernen. Besser ist es, wenn sie selbst keinen alten Kalk finden können, dafür zu sorgen. Ein übermäßiges Füttern ist dem Legen hinderlich; doch ist es nothwendig, in Zeiten, wo sie ihre Federn verlieren, was zwischen Martini und Weihnachten geschieht, sie gut zu halten. Werden sie in solcher Zeit versäumt, so darf man nur auf die Hälfte der Eier rechnen, die man andernfalls erhalten würde.

Zum Brüten nehme man weder einjährige Hühner noch Eier von denselben, weil diese zu klein sind. Um einem Huhn die Neigung zum Brüten zu benehmen, stecke man es einigemale in kaltes Wasser. Zum Ausbrüten müssen die frischesten Eier, womöglich von guten Legehühnern genommen werden; sollte man sie wo anders her erhalten, so dürfen sie nicht zu sehr bewegt werden. Man lege der Henne, wenn sie groß ist, 15, sonst 13 Eier unter und bezeichne sie mit Rothstift oder Tinte, da manchmal Hühner ihre Eier in das Brütnest legen und solche dann entfernt werden können. Das Brühthuhn muß täglich mit gutem Körnerfutter und gekochten Abfällen aus der Küche, auch mit frischem Wasser versorgt werden. Die Brütezeit dauert 21 Tage. Die schon ausgekommenen Thierchen werden in einen Korb mit Heu gethan und warm gehalten, bis alle ausgekrochen sind, wo dann die Henne die ganze Brut um sich versammelt. Erstere wird mit Körnern gut gefüttert, am besten ist es, diese zu quellen; die Küchlein aber erhalten während der ersten 24 Stunden kein Futter, weil sie sonst leicht sterben. Nach dieser Zeit werden sie mit feinen Krümchen von altem Roggenbrod oder frischem, weichem Käse (abgelaufener dicker Milch) oder mit Buchweizengrütze, oder gemahlener Hirse gefüttert. Ganz besonders nimmt das junge Völkchen zu, wenn man Buchweizen oder Hirse kocht und solche kalt zum Füttern anwendet; auch erreicht man mit kalt gewordenem Erbsenbrei diesen Zweck. Die jungen Thierchen sind häufig einer Krankheit unterworfen, welche man den Pips nennt, und woran oftmals eins nach dem anderen stirbt. Um die Küchlein vor solcher Krankheit zu schützen, gebe man ihnen zuweilen gekochtes, kalt gewordenes Sauerkraut (eingemachter Weißkohl) und wenn es an Gelegenheit zum Grasen fehlt, Abfälle von Salat und grünem Kohl. Zudem erhalten die Eier durch Grünfutter einen feineren Geschmack und ein hochgelbe Farbe. Auch muß, um den Pips zu verhüten, bei starkem Frost für lauwarmes Trinkwasser gesorgt werden.

Wo dieselben einen engen Vergang haben, da ist es zweckmäßig einen Bretterverschlag für sie zu machen und solchen von Zeit zu Zeit von neuem mit trockenem Sande anzufüllen. Sie bedürfen des Sandes zum Baden, um Haut und Federn gesund zu halten und sich vom Ungeziefer zu befreien. In Bezug auf Letzteres ist es auch nothwendig, die Hühnerhäuser oftmals zu reinigen und sie mit Sand zu bestreuen.

Das Mästen junger Hühner.

Man setze dieselben in einen engen Lattenstall und gebe ihnen drei Mal täglich ein gutes Futter. Es werde hierzu fettiger Spülicht genommen, namentlich das, was Mittags und Abends vor dem Waschen der Töpfe, Schüsseln und Teller mit etwas Wasser aus denselben zusammengestrichen wird, und was mit Schrot, Maismehl oder Kleie, Brodabfällen, gekochten und feingestampften Kartoffeln, womöglich mit etwas süßer, sonst saurer Milch, klein geschnittenen Schwarten und dergleichen vermengt wird. Die Küchlein werden bei solcher Fütterung in 10 bis 12 Tagen ganz fett und zart und sehr wohlschmeckend.

Auch ist gekochte Gerste, Buchweizen oder Hirse ein gutes Futter zum Mästen; so auch Gerstenmehl mit Bier vermengt.

Die Taubenzucht.

Bei den Tauben ist es oft schwierig, sofort sicher das Geschlecht zu bestimmen. Der Taubert ist stets größer als die Täubin, hat eine dickere Nasenhaut, größeren Schnabel und Kopf, breitere Brust, größeren Kropf und mehr Schiller am Halse. Alte Vögel haben verwitterte, abgenutzte, harte Schnäbel, blaurothe und starkschuppige Füße, junge Vögel dagegen den Schnabel und die Wachshaut weich, sowie zarte und hellrothe, langbekrallte Füße. Taubenschläge, für Marder, Katzen und andere Raubthiere, möglichst unerreichbar und verschließbar, sind Hauptbedingnisse.

Während man Feldflüchter sich ungestört zusammenfinden läßt, paart man bei Racetauben Täubin und Tauber je nach Farbe und Gestalt mit Sorgfalt, indem man das zur Züchtung für einander bestimmte Paar im Februar 8—12 Tage lang in einen besondern Käfig steckt, bis sie durch Schnäbeln und zärtliche Geberden zu erkennen geben, daß die Vereinigung geschehen ist. Alsdann läßt man sie ausfliegen.

Sobald der Taubert die Täubin etliche Tage begattet hat, treibt er sie vor sich hin zu dem Platze, wo das Nest angelegt werden soll, und trägt Stroh und Reiser zum Bau herbei. Nach 9 Tagen etwa legt die Täubin das erste Ei, meist Morgens, am dritten das zweite und beginnt dann zu brüten. Der Taubert löst sie in diesem Geschäfte ab und sitzt gewöhnlich von früh 10 Uhr bis Nachmittags 3 Uhr, erhebt dann, wenn die Täubin ihm zu lange ausbleibt, ein klägliches Geheul, und sitzt Nachts beschützend neben dem Nest. Fruchtbare Eier beginnen schon nach 8 Tagen dunkel zu werden; in dieser Zeit noch durchschimmernde kann man als werthlos wegwerfen. Nach Verlauf von 16—19 Tagen kommt das erste Junge zum Vorschein, Tags darauf das zweite. Sie sind beide anfangs blind, haben gelbe Milchfedern und helfen sich, das Ei in zwei ungleiche Theile zersprengend, mit eigener Kraft heraus. Die Alten füttern 5 Tage lang einen nahezu verdauten, milchartig gewordenen Futterbrei, später erst Körner, Lehm und Steinchen. Am 9. Tage werden die Jungen sehend, die Kiele brechen ihnen auf und nach weiteren 2 Wochen folgen die kleinen Federn. Die jungen Tauben kriechen nun schon an den Nestrand; mit 4 Wochen fliegen sie Nahrung suchend aus und sind nach Verlauf von 4 Monaten fortpflanzungsfähig.

Bezüglich der Behandlung der verschiedenen Krankheiten unserer Hausthiere, welche auch für die Hausfrau von Werth und Wichtigkeit ist, verweisen wir auf das im Verlage von W. W. Coleman erschienene Werk: „Der Thierarzt“ welches außer den Krankheiten der Pferde, Rinder, Schafe, Schweine, Hunde, Ziegen, Katzen und Kaninchen auch die Geflügelkrankheiten in eingehender Weise behandelt, ferner über Taubenzucht, Stubenvögel, Bienenzucht viel Wissenswerthes enthält und schließlich auch „die Plagen des Menschen,“ wie Fliegen, Musquitos, Motten, Flöhe, Wanzen, selbst Mäuse und Ratten gebührend berücksichtigt.

Sonstige Beschäftigung außer dem Hause.

Wenngleich die Pflichten einer Hausfrau sich hauptsächlich auf die eigene Familie beschränken, so hat sie deren doch auch manche zu erfüllen, die ihre Thätigkeit außerhalb des engen Familienkreises in Anspruch nehmen. Zunächst sei hier die Thätigkeit erwähnt, welche wohl am passendsten bezeichnet werden kann mit dem Worte

Liebeswerke.

Der Frau fällt die schöne, erhabene Aufgabe zu, ihren kranken, armen und bedrängten Mitmenschen als helfender Engel zur Seite zu stehen und dieselben mit Rath und That zu unterstützen. Dieses ist ein wichtiger Wirkungskreis der Frau und läßt sich für dieselbe — nächst der Erfüllung ihrer Pflichten, welche sie ihrer eigenen Familie gegenüber schuldig ist — wohl kein schönerer Beruf denken als Wohlthun zu üben.

Obgleich jeder guten Hausfrau und Mutter sich genügend Gelegenheit hierzu von selbst bietet, wollen wir doch einige Winke zur Ausübung verständiger und nützlicher Wohlthätigkeit geben. Fremde Bettler mit Geld zu unterstützen, ist nicht rathsam, da derartige Gaben fast immer in unrichtiger Weise verwendet werden. Eine geregelte Wohlthätigkeit kann die Frau, in der Stadt wie auf dem Lande, durch Pflege und liebevolle Zusprache bei armen und kranken Nachbarn ausüben. In größeren Städten wird die Frau am besten ihrem hohen Berufe dadurch nachkommen, daß sie einem Wohlthätigkeitsvereine beitritt und zwar einem solchen, der von seinen Mitgliedern verlangt, selbst in thätiger Weise mit Hand anzulegen, und sich nicht allein auf Zahlung des Beitrages zu beschränken. Häufig ist eine herzliche Zusprache, ein liebevoller Trost mehr werth wie die reichste Gabe. Bei Kranken, z. B., wirkt auf das Wohlthätigste der Anblick eines selbst nur kleinen Blumenstraußes und wie löblich ist es, wenn eine Mutter ihren Kindern in allen diesen Sachen mit einem guten Beispiel vorangeht. Ferner muß die Frau, welche sich ihrer hohen Aufgabe bewußt und ernstlich Willens ist, dieselbe in gründlicher Weise zu lösen, darauf bedacht sein, derartige Wohlthätigkeitsvereine in's Leben zu rufen, falls solche an dem Ort, in welchem sie lebt, noch nicht bestehen.

Die Frau wird in persönlicher Ausübung von Mildthätigkeit eine große Befriedigung finden und wird es ihr nicht schwer fallen, dieser wichtigen Aufgabe in richtiger und geeigneter Weise nachzukommen. So ist z. B. das Zuschicken von Speisen an Kranke rathsam, da die armen Familien oft nicht im Stande sind, solche zu bereiten. Anhalten zur Reinlichkeit wird von manchen Hülfsbedürftigen und Armen Anfangs mit Unmuth aufgenommen; bald aber lernen solche die Wohlthat der Reinlichkeit kennen und schätzen. Wir wollen hier ausdrücklich erwähnen, daß man sich durch Undank nicht abschrecken lassen darf, in der eingeschlagenen Richtung fortzufahren und das begonnene Liebeswerk zu vollenden. Kinder kranker Eltern sind so viel wie möglich zu beaufsichtigen. Arbeitslosen Armen eine Thätigkeit zu verschaffen, ist allerdings mehr Sache des Mannes, aber die Frau kann in vielen Fällen auch in dieser Hinsicht viel thun, indem sie ihrem Gatten gegenüber derartige Fälle erwähnt und ihm diese immer wieder in Erinnerung bringt. Sie kann dieses um

so besser thun, da sie bei Ausübung ihrer Mildthätigkeit eher mit den Verhältnissen armer Familien bekannt wird, als der Gatte. Oft auch dürfte sich Gelegenheit für die Frau selbst bieten, ohne Zuziehung des Mannes geeignete Beschäftigung für Frauen und alte, schwache Männer zu finden.

Wahre Hülfe wird in eben angeführter und ähnlicher Weise weit eher und besser geleistet, als durch Verabreichung von Geldgaben. Unter Umständen kann eine augenblickliche Geldunterstützung angebracht sein. Doch müssen derartige Fälle als Ausnahmen behandelt—und in reifliche Erwägung gezogen werden. In der Regel ist es besser, wenn es die Frau dem Manne überläßt, mit Geld zu helfen.

Durch wahre und verständige Erfüllung ihrer Pflicht gegen bedrängte Mitmenschen wird die Frau dem Staate und der Gemeinde von hohem Nutzen sein und im eigenen Herzen Befriedigung finden.

Die Hausfrau als Miternährerin der Familie.

Nicht einer jeden Hausfrau ist es aber vergönnt, ungestört in den Grenzen ihres Haushaltes schalten und walten zu dürfen oder nach außen hin, ihre Thätigkeit auf Ausübung von Mildthätigkeit zu beschränken. Die Frau des Arbeiters, welcher mit den Seinigen von der Hand zum Munde leben muß, sieht sich genöthigt, insbesondere, wenn der Mann keine Beschäftigung hat oder gar auf dem Krankenlager liegt, zur Last der Haushaltung sich noch irgend eine andere Arbeit aufbürden zu müssen, zu welcher ihr Gelegenheit gegeben ist, um den unzureichenden Arbeitslohn des Mannes möglichst ergänzen zu helfen, oder in den vorerwähnten schlimmen Fällen, mit Aufwendung all ihrer Kräfte und Scharfsinnes die Mittel zu erwerben, mit Mann und Kindern das Leben zu fristen. Das heißt, sie muß sehen, außerhalb des Haushaltes eine lohnende Arbeit zu finden, und dadurch vielleicht sogar unter Beihülfe der Kinder—den nöthigsten Lebensunterhalt zu beschaffen.—Auch die Frau des Handwerkers oder des Klein-Industriellen sieht sich häufig veranlaßt, den Mann unter Zuziehung der älteren Kinder, durch Uebernehmung passender Verrichtungen, zu unterstützen, wo es sich nicht lohnt, fremde Gehülfen zu halten oder deren Anzahl zu vermehren.—Und wer giebt selbst solchen Hausfrauen, welche in den behäbigsten und geordnetsten Verhältnissen leben, einen Sicherheitsbrief für den Bestand irdischen Glückes? Wie viele Frauen, welche von Beginn ihrer Ehe in den besten Vermögensumständen lebten, haben sich, in Folge unerwarteter harter Schicksalsschläge genöthigt gesehen, behufs Erwerbung des nöthigsten Lebensunterhaltes, zur Handarbeit zu greifen, oder gar—in Dienstverhältnisse zu treten! Und, ist nicht die Zahl der Wittwen, welche die Ernährer ihrer Familien verloren haben, Legion, die sich oft noch mit kleinen Kindern, nun mit ihrer Hände Arbeit kümmerlich durch's Leben schlagen müssen?—Ja, sogar auf dem Lande drängt sich nicht selten die Nothwendigkeit an die Hausfrau, mit ihren Kindern, wenn auch nicht direkt in der Landwirthschaft selbst, so doch indirekt durch Gartenarbeit, Geflügelzucht, Milchwirthschaft und dergleichen, sehr oft aber auch durch irgend eine Hausindustrie, wenn Gelegenheit dazu geboten ist, den Ausfall der Ernte oder sonstige Fehlschläge ausgleichen zu helfen, oder eben bei kleinem Grundbesitz zur nöthigsten Einnahme beizutragen.—Ebenso tritt nicht selten das Ansinnen an eine Hausfrau heran, für ehemalige Dienstboten, für arme Verwandte, ja oft selbst für die eigenen Kinder Rath zu schaffen, wo und wie die Gelegenheit zu einer passenden „Frauen-Arbeit" gegeben ist, und sogar auch noch die erforderliche Anleitung zur Ergreifung einer solchen hinzuzufügen!

Für alle diese und etwaige sonstige, hier vielleicht nicht berührte Fälle, sei versucht, in diesem Kapitel eine, wenn auch gedrängte, so doch ziemlich erschöpfende Uebersicht aller Arbeitsgelegenheiten zu geben, zu denen die Hausfrau neben der Besorgung ihres Hauswesens greifen kann, oder, wenn sie in bedrängte Verhältnisse gekommen ist, unmittelbar greifen muß, oder auch wenn sie um Rath angegangen wird, Anderen Anleitung zu geben, im Stande sein möge.

Der wissenschaftlich gebildeten Frau bietet sich, wenn sie gezwungen ist, ganz oder theilweise für sich selbst oder für den Lebensunterhalt der Familie zu sorgen, ein sehr lohnender Wirkungskreis, als:

Erzieherin oder Lehrerin.

Kindern, denen die Mutter gestorben ist, diese möglichst zu ersetzen durch Pflege und Erziehung, eine solche Stellung in dem Hause eines Wittwers einzunehmen, dort, als Repräsentantin der Hausfrau, die Oberleitung des Hauswesens im Sinne der Verstorbenen fortführen zu können und auf diese Weise der Familie den Verlust der Hausfrau und Mutter weniger fühlbar zu machen, ist gewiß ein schöner Beruf für eine alleinstehende Frau. Auch als Gouvernante sich nützlich zu machen, dazu bietet sich gewiß hier in Amerika, wie es ja in Europa so vielfach der Fall ist, oftmals Gelegenheit. Manche freilich geben nicht gern ihre Selbstständigkeit auf; sie ziehen es vor, im eignen Heim zu bleiben und sich einen Wirkungskreis in Schulen und Instituten zu suchen als Lehrerinnen für sämmtliche Unterrichtsstunden oder für einzelne Fächer, oder auch durch Ertheilen von Privatunterricht in Musik, oder hier in Amerika wohl auch besonders durch Unterricht in der deutschen und französischen Sprache. Durch Privatunterricht, den sie im eignen Hause oder in den Familien der Schüler ertheilt, könnte auch eine Frau, deren Gatte und Kinder nicht die Fürsorge der Hausfrau und Mutter entbehren können, eine Einnahmequelle finden. Es wird ihr vielleicht schwer werden, neben der Besorgung des Haushalts und der Sorge für die Familie Zeit und Ruhe für andere Beschäftigung zu finden, doch wird es ihr durch Muth und festen Willen gelingen; und durch ihr muthiges Einschreiten wird sie den kränklichen oder beschäftigungslosen, vielleicht fast verzweifelnden Gatten zu neuer Thatkraft erwecken und so Glück und Zufriedenheit um sich her verbreiten, selbst aber das beglückende Gefühl besitzen, mitzuwirken für das Wohlergehen der Familie.

Auch die Kenntniß dessen, was man unter der Benennung

Haushaltungs-Verrichtungen

versteht, und die Geschicklichkeit und die Fertigkeiten der Hausfrau betrifft, kann in den erwähnten Fällen dazu dienen, Frauen außerhalb ihres eigenen Haushaltes die Gelegenheit zu einem Nebenverdienste zu verschaffen.

So in der Aushülfe in einem fremden Haushalte, wo die Hausfrau krank, verreist ist, oder sonst verhindert wird. Dann zur regelmäßigen Führung eines fremden Haushaltes als sogenannte Haushälterin oder Wirthschafterin. Gleichermaßen pflegen Hausfrauen auch in anderen Haushaltungen, bei festlichen oder sonstigen Gelegenheiten als Köchinnen auszuhelfen, oder, wenn sie keinen eigenen Hausstand mehr haben, als solche in den Dienst zu treten. Frauen der ärmeren Klassen verdienen sich auch oft als Kranken-, Kinder- und Wärterinnen für Wöchnerinnen, als Badedienerinnen; dann auch als Wäscherinnen, geschickte Plätterinnen (besonders wenn sie die Kräuselmaschine zu handhaben verstehen); ferner als Aufwärterinnen, auch als Hausmeisterinnen und Beschließerinnen; endlich als Tagelöhnerinnen, Scheuerfrauen und dergleichen, regelmäßig einiges Geld. Und es sind nicht selten Wittwen, welche, um sich einen selbstständigen Erwerb zu zu sichern, Boardinghäuser und Kost- oder Speisehäuser öffnen; auch hat schon manche Wittwe bewiesen, daß Frauen selbst besuchte und angesehene Gasthäuser auf's Beste zu leiten und zu verwalten verstehen.

Schon hieraus geht hervor, welch' einen Schatz eine tüchtige Hausfrau in der Erwerbung der nöthigen Haushaltfertigkeiten und in deren Ausübung besitzt. Denn mit solchen Kenntnissen vermag sie in jedem Schicksalswechsel ruhig und gerüstet für die Zukunft dazustehen. Die Kenntnisse der Arbeit und die Arbeit selbst ist es, welche sie vor dem äußersten Elende bewahrt und die mit Hülfe der Zeit auch die tiefsten Wunden heilt und den größten Schmerz lindert. Und gerade in Anbetracht dessen ist es für die Hausfrau und Mutter von größter Wichtigkeit, frühzeitig ihre

Töchter in alle Zweige des Haushaltes einzuweihen; denn in Besitz solcher Kenntnisse vermögen sie eher Herr ihres Geschickes zu werden, als durch Erlernung des Klavierspiels, oder sonst eines „beschäftigten Müssigganges".

Näh-Arbeiten.

Gerade so verhält es sich mit den Näharbeiten, welche eine große Anzahl alleinstehender Mädchen und Frauen in ihren verschiedenen Abzweigungen beschäftigen und denselben entweder Nebenverdienst oder auch Lebensunterhalt verschaffen. Das Nähen ist nach dem Stricken diejenige Beschäftigung, deren gründliche Erlernung für junge Mädchen von der größten Wichtigkeit ist. Und sowohl die Fertigkeit, feine Näharbeit mit der Hand zu verrichten, wie auch eine gründliche Kenntniß in der Behandlung der Nähmaschine, geben in der Regel guten Verdienst, wenn man um Geld nähen muß. Die Masse von Näharbeit, welche sonst nur grob und oberflächlich mit der Hand, oder gleichsam fabrikmäßig an der Maschine verfertigt wird, zahlt sich zwar nicht so gut; der damit erworbene Lohn dient aber dennoch in mancher bedürftigen Familie als ein willkommener Zuschuß, während er für die eigentliche Näherin, welche von ihm leben muß, zu viel zum Sterben und zu wenig zum Leben zu sein pflegt.

Die Fertigkeit im Nähen giebt der betreffenden Arbeiterin, oder der Hausfrau, welche damit einen Nebenverdienst finden will, die freie Auswahl in den verschiedensten Nähbranchen. Bei getroffener Auswahl sollte man aber bleiben und darin so viel Fertigkeit und Geschicklichkeit wie möglich zu erwerben suchen. So lohnt sich besonders gut die Verfertigung von Weißzeug für Damen und Kinder, und zwar sowohl von solchem, die mit der Hand, als auch von dem, welches auf der Maschine angefertigt wird. Weniger Verdienst aber giebt die Anfertigung von Herrenwäsche, da dieselbe meistens in Fabriken gemacht wird. Gleichwohl ernährt manche fleißige Wittwe sich und ihre Kinder mit der Verfertigung und dem Verkaufe von Herrenwäsche. Besonders aber bietet die Verfertigung von Damenkleidern und des reichen Besatzes zu denselben, einen sehr lohnenden Erwerbszweig, zu welchem man aber Geschick, Geschmack und einiges Verständniß der Tagesmode mitbringen muß. Dann kommen Näharbeiten, welche aus größeren Geschäften den Arbeiterinnen entweder mit nach Hause zur Anfertigung gegeben werden, oder die in den betreffenden Etablissements selbst verrichtet werden. Dahin gehören Nähereien an fertigen Herren- und Knabenkleidern. Diese Arbeit zahlt sich am schlechtesten, die Arbeiterinnen werden nicht selten auf's empörendste chikanirt, und ohne den betreffenden Vormännern zu gefallen, ist es für Frauen oft ganz unmöglich, auch nur Probearbeit zu erhalten. Mit einer Anzahl Nähmaschinen ausgestattete Schneider erhalten den größten Theil dieser Arbeit, welche sie wieder an Arbeiterinnen abgeben, die am meistens in ihrer Werkstätte arbeiten müssen. Auch mit fertigen Damenkleidern beginnt man in gleicher Weise. Lohnender ist die Näharbeit von Mänteln und Mantillen, Kostümen, Westen, der in der Schuhfabrikation vorkommenden Einfaß- und dergleichen Arbeiten; dann in der Handschuh-, und Regen- und Sonnenschirmfabrikation; in der Herstellung von Cravaten, Hosenträgern und Gürteln; in der Mützen- und Hutfabrikation (wo Einfassen und Futtereinnähen vorkommt); im Nähen von Bettmatratzen und Steppdecken, von Vorhängen, Verband- und Hospitalartikeln, von Zelten und Segeln, Säcken und Pferdedecken, Reisetaschen und Kofferüberzügen, sowie auch von Pelzwaaren ꝛc., ꝛc. Auch Flick- und Stopfarbeiten gehören hieher. In Bezug letzterer lohnt sich besonders die sogenannte Kunststopferei, mittels welcher zerrissene oder beschädigte Shawls, Umschlagtücher und dergleichen auf's vollkommenste wieder reparirt werden können. Auch Näherinnen, welche die verschiedenen Apparate zu ihren Nähmaschinen zum Säumen, Kräuseln, Faltenlegen, Einfassen, Schnüre einnähen u. s. w. gewandt und geschickt zu handhaben verstehen, vermögen sich mit solchen Spezialitäten einen genügenden Verdienst zu verschaffen.

Ganz in ähnlicher Weise verhält es sich auch mit dem doch schon frühzeitig erlernten und geübten

Stricken, Strumpfwirken, Häkeln und Netze flechten.

Unter den Deutschen herrscht der löbliche Brauch, die jungen Mädchen an eine nützliche Thätigkeit schon frühzeitig zu gewöhnen und vor Allem darauf zu sehen, daß sie das Stricken lernen, und es ist bei ihnen auch üblich, daß Frauen ihre müssige Zeit mit Stricken auszufüllen pflegen. Es giebt viele arme, alte Frauen, die sich mit Handstrickarbeit eine Kleinigkeit zu verdienen suchen. Aber, mit Hülfe einer guten Strickmaschine (wie z. B. die Lamb'sche ist) würde manche Wittwe im Stande sein sich ihren Lebensunterhalt zu erwerben, wenn sie die Strickarbeit für eine Anzahl von Familien zu verrichten hätte, um so mehr, als an besagter Maschine sich eine lange Reihe von Façonarbeiten u. s. w. in den verschiedensten Mustern und Farben herstellen läßt. Um Strickarbeiten zu verkaufen, möchte es sich jedoch kaum lohnen, eine Strickmaschine anzuschaffen und in Gang zu erhalten. Denn die Masse von Strumpfwaaren im Markte stammt entweder von nur flachstrickenden Maschinen und muß zusammen genäht werden, oder kommt aus fabrikmäßig betriebenen Strumpfwirkereien, in denen es, nebenbei gesagt, für weibliche Hände ziemlich viel Fabrikverrichtungen giebt, wie Zusammennähen, Einfassen und Säumen der fertigen Artikel, Ausklopfen der Formen und sogar Arbeit am Stuhle. — Fertigkeit im Häkeln zahlt sich besonders im Herbst, wo es viel für den bevorstehenden Winter zu thun giebt, wie z. B. mit Herstellung von Pulswärmern, Handschuhen, Jacken von Wolle und dergleichen. Auch mit dem Flechten von Netzen läßt sich etwas verdienen. Dieselben werden sowohl durch Hand- oder Maschinenarbeit hergestellt und dienen zum Fangen von Fischen und Wild, zum Schutze gegen Vögel, zur Aufbewahrung von Obst, Zwiebeln und verschiedenen anderen Gegenständen.

Das Sticken

läßt die Mutter wohl auch das Töchterchen lernen oder unterrichtet es selbst darin. Auch diese in der Jugend erlernte Fertigkeit hat schon oft dazu dienen müssen, den verhältnißmäßig geringen Gehalt und Verdienst von kärglich besoldeten Beamten, Lehrern, Schriftstellern, Künstlern u. s. w. aufzubessern oder deren Wittwen zur Gewinnung ihres Lebensunterhaltes zu verhelfen. Die Stickerei, d. h. die Kunst, vermittels der Sticknadel auf irgend einem Gewebe oder Stoffe mit farbigen Baumwoll-, Woll-, Seiden-, Gold- oder Silberfäden irgend ein Bild hervorzubringen, kann auf's Einfachste in zwei Classen, nämlich in die Platt- und in die Erhabenstickerei eingetheilt werden. Erstere nennt man auch „französische" und letztere „englische" Stickerei. Das Plattsticken mit Wolle oder Stickseide auf Stramin nach besonderen Stickmustern, ist eine der im Allgemeinen am leichtesten zu erlernenden weiblichen Handarbeiten; schwieriger und viel Uebung erfordert schon das Erhabensticken, z. B. von Buchstaben, Ziffern, Namen, Blumen, Wappen oder anderen Mustern in Battist, Mouslin, Mull, Kasimir, Seide, Atlas, Sammt und anderen Stoffen, sowie in Spitzengrund zur Herstellung von Taschentüchern, Halstüchern, Kragen, Unterärmeln, Schleiern, Braut- und Ballkleidern, Vorhängen, Fahnen, Altartüchern u. s. w. Diese Art von Stickerei liefert oft wahre Kunststücke. Die Plattstickerei wird an der eigens hierfür erfundenen Maschine als Hausindustrie (z. B. in der Schweiz und mehreren Gegenden Deutschland's) betrieben; zur Erhabenstickerei aber dient zum Theil auf's Vortrefflichste die Nähmaschine, wenn man den gehörigen Stickapparat zu derselben besitzt. Hierher sind wohl auch das Sticken von Blumen nach der Natur (die Malerei mit der Nadel), das kunstvolle Sticken mit feinem Haare und Granitseide, Federapplikationen und andere dergleichen Fertigkeiten fleißiger und geschickter weiblicher Hände zu zählen, Fertigkeiten, welche, unter besseren Verhältnissen gleichsam spielend erlernt, später zu unerwarteter Hülfe und zum Segen werden können.

Spitzen

sind zum Theil Fabrik-, zum Theil Maschinen- und zum Theil Handarbeit (Spitzen klöppeln). Mit deren Herstellung sind in Europa wohl Hunderttausende von weiblichen Wesen und Kindern beschäftigt, und spielt das Spitzenklöppeln in manchen Gegenden die wichtige Rolle einer ausgedehnten Hausindustrie. So z. B. schützt in Irland gerade diese Spitzenfabrikation die ärmeren Klassen der Bevölkerung vor gänzlichem Mangel und äußerstem Elende. Die Engländer theilen die Spitzen folgendermaßen ein:

1. Mit der Hand gemachte Spitzen. (Kissen- oder geklöppelte Spitzen): a, Valenciennes, Brüxelles, Mecheln, Honiton, Buckingham; b, Spitzen, mit gebogener Nadel gearbeitet, Guipure; c, Seidenspitzen, weiße oder blonde, und schwarze, Chantilly, Puy, Grammont und Black Buckingham.

2. Applicirte Spitzen (points appliques, applique lace,) bei denen der Grund auf dem Stuhle gewebt, die Figuren mit der Hand aufgenäht oder gestickt sind.

3. Glatte-, Halb- und Maschinenspitzen, Bobbinets, Tallos, Maschinenblonden von Cambray, Mecheln, Brüssel, Alencon; Grund und Rand (Nets and Quillings) mit der Maschine, das Muster mit der Hand gearbeitet.

4. Tambourirte Spitzen, der Grund durch die Maschine, das Muster theils mit der Hand, theils mit der Maschine hergestellt.

5. Nottingham Spitzen, Grund und Muster mit der Maschine gearbeitet.

Während bei uns in Amerika wegen des hohen Arbeitslohnes von Spitzenfabrikation wenig oder gar nicht die Rede sein kann, bildet aber die Fertigkeit des Ausbesserns von Spitzen, etwa wie die Kunststopferei, Gelegenheit zum Erwerbe und zur Gründung eines selbstständigen Geschäftes für Frauen. Dazu gehört dann noch das Spitzen waschen und bleichen; Spitzen stricken oder häkeln, Arbeiten im Spitzenstiche; Durchziehen in Tüll oder Filet; Arbeiten im Strick- und Häckelstich; Knüpfarbeit und Schnurgeflechte; Ajour-Arbeit in Leinwand (wobei nach Vorschrift ein Theil der Fäden herausgezogen wird, während das Uebrige stehen bleibt); Anfertigung von Wollschlüpfen oder Wollfranzen (die sonst nur durch mühevolle Häkelei oder Plüschstrickerei hergestellt werden); u. s. w. Es giebt besondere Büchelchen in denen Anweisung zu solchen weiblichen Handarbeiten gegeben sind, und deutsche Frauenzeitungen, die speciell diesen Gegenhand behandeln, enthalten stets neue Muster u. s. w.

Das Putzmacherei- oder Modistinnen-Geschäft,

welches in der Verfertigung von Seiden-, Krapp-, Sammt- und anderen, insbesondere aber von Damenhüten aus Stroh, wie es eben gerade die Mode mit sich bringt, besteht, befindet sich in allen Städten Amerika's in den Händen von Frauen (meistens verheiratheter oder Wittwen). Es giebt aber auch vielen anderen weiblichen Wesen Beschäftigung sowohl zu Hause, als auch in den, meistens mit Verkaufsläden verbundenen Lokalen; wobei diejenigen Arbeiterinnen, welche gewandt sind und einen guten Geschmack haben, auch eines guten Lohnes sicher sein dürfen, während die mittelmäßige Arbeit freilich auch sehr — sehr dürftig bezahlt zu werden pflegt. Hierher gehören denn namentlich: die Verfertigung von Damenhüten, Damenhauben, Damenkopfputz, der Ausputz für Damenhüten. s. w. Das Waschen, Pressen und Bleichen von Strohhüten, sowie auch die Verfertigung und das Färben von Federn für Damenhüte bilden meistens wieder eigene und selbstständige Geschäfte, die sich für Frauenhände recht gut eignen. Auch macht manche Hausfrau einen guten Nebenverdienst und findet manche Wittwe ihr bescheidenes Fortkommen, wenn sie die Gelegenheit und Mittel hat, einen sogenannten „Fancy-Laden" zu eröffnen, in welchem gestrickte und gestickte Artikel, Spitzen und Besatz, Näh-, Stick- und Strickwolle, Zwirn,

Näh- und Stecknadeln, Knöpfe, sowie die hunderterlei kleine Dinge zu haben sind, welche zum weiblichen Putz und zu weiblichen Handarbeiten gehören. Insbesondere aber bildet die Herstellung

Künstlicher Blumen

viel Gelegenheit zu einer lohnenden Frauenbeschäftigung in und außerhalb des Hauses. Als Material zu künstlichen Blumen dienen gewöhnlich, und zwar zu Blumenblättern, Zeuge wie Battist, sehr feine Leinwand, Perkal, Mousselin, bisweilen auch Atlas und Sammt; zu Pflanzenblättern Taffet. Auch wird gefärbtes Papier, Messingblech, unechter Silber- und ausgeglühter Draht angewendet. Dieses Material wird fabrikmäßig hergestellt und sind hierbei fast ohne alle Ausnahme weibliche Hände beschäftigt. Außer dieser Arbeit in den Fabriken, und dann in der Blumenmacherei selbst, d. h. beim Zusammensetzen der Theile und Herstellung der Blumengebilde, gewährt dieses Geschäft auch noch sehr vielen Personen eine Art von Hausindustrie und selbst die Gelegenheit selbstständiger Thätigkeit in Verbindung mit einem Verkaufsladen, oder durch Unterrichtertheilung in dieser Fertigkeit. Dann können von besonders geschickten Blumenmacherinnen auch Miniatur-Blumen verfertigt werden, die zur Verschönerung von Visitenkarten, Verzierungen von Schmuckkästchen und den verschiedensten Galanteriewaaren, zur Ausfüllung von Glastropfen für Ohrringe und Halsgehänge dienen, oder, in größerer Form unter Glas und Rahmen als Wandzierde von Zimmern, oder unter Sturzgläsern zum Aufstellen auf Kaminsimsen, Schränken und Tischen bestimmt sind.

Bei der Fabrikation von künstlichen Blumen kommt aber alles auf Geschmack an. Das Material, welches hiezu verwendet wird, ist von geringerer Bedeutung. Fast der ganze Werth steckt in der Art und Weise der Herstellung.

Man macht auch schöne Blumen (und Fruchtstücke u. s. w.) aus Wachs, sowie auch geippte Blättern. Eine andere Art künstlicher Blumen wird aus gefärbtem stellenweise bemaltem Papier gemacht, die aber von geringem Werthe sind. In Italien fabrizirt man künstliche Blumen aus den Bälgen der Seidencocons. In Frankreich verfertigt man Blumen aus Fischbein. Auch aus Holz (aus sehr dünnen, durch Spalten, Hobeln oder Schaben gewonnenen Blättern) lassen sich Blumen machen. Die alten Mexikaner stellten herrliche Blumen aus den Federn einheimischer Vogelarten her. Dann kennt man auch künstliche Blumen aus seidener Chenille, Blumen und Guirlanden aus Stroh; ferner aus kleinen Muscheln und Schneckenhäusern, Insektenflügeln, u. s. w. Auch aus Wolle lassen sich künstliche Blumen in ihrer vollständigen Gestalt gleichsam plastisch bilden. Man wendet diese Wollblumen hauptsächlich im Verein mit gestricktem Moos, welches dann die Stelle der grünen Blätter vertritt, zu den verschiedensten Garnituren an, z. B. an Körben, als Bordüre oder als Verzierung des Deckels; ebenso zu Lampentellern, Glockenzügen u. s. w. Will man solche Blumen mit grünen Blättern versehen, so wählt man dazu Papierblätter, die man entweder fertig kaufen oder selbst schneiden und mit Drahtstielen versehen kann. Gute Anleitungen zum gründlichen Erlernen dieser schönen und lohnenden Kunst giebt es in deutscher und englischer Sprache.

Es giebt noch einige andere Beschäftigungen und Verrichtungen für Frauen, welche zum Theil auf Putz und zum Theil auf Bekleidung Bezug haben. Hierzu gehören die:

Haararbeiten.

In dem Handel mit Menschenhaaren und deren Nachahmungen, welche insbesondere seit einer Reihe von Jahren einen so großen Aufschwung genommen hat, giebt es in den desfalsigen Fabriken mancherlei Beschäftigung für Frauen, z. B. die Zubereitung, Sortirung und die Verarbeitung dieses Materiales zum Kopfputz u. s. w. für das weibliche Geschlecht. Als eine Hausbeschäftigung geben aber künstliche Haararbeiten, meistens aus Ringen, Ketten, Blumen und

dergleichen befreyend, welche Angedenken an die früheren Träger des zu verarbeitenden Materiales bilden sollen, einen lohnenden Erwerb. Auch finden Frauen, welche das Frisiren erlernt haben, bei mancher Gelegenheit, und besonders im Winter einen guten Nebenverdienst.

Seltener, oder gar nicht kommt dies hier zu Lande vor bei den

Stroh-Arbeiten,

denn die Gewinnung und Zubereitung von Stroh zu Flechtarbeiten, das Strohhutflechten selbst und das Strohhutnähen, welche Arbeiten in vielen Ländern Europa's eine bedeutende Hausindustrie bildet, bei der sich ganze Familien beschäftigen, gewährt meist nur in den Neu-England Staaten einen Verdienst. Dagegen bleibt den Frauen, welche sich um eine Nebenbeschäftigung umsehen müssen, wenn sie sich hierzu die nöthige Geschicklichkeit erworben haben, unbenommen, sich mit der Anfertigung sonstiger Zierarbeiten, Geflechte und Gewebe aus Stroh, oder aus Stroh und Seide, oder mit Pferdehaaren u. s. w. vermischt zu beschäftigen und sich dabei eine Nebeneinnahme zu verschaffen, wobei sie an ihren Töchtern eine Hülfe haben sollten. Solche Arbeiten sind unter der Benennung von Phantasieartikeln (fancy goods) bekannt, und werden zum Theil auch fabrikmäßig auf Stühlen angefertigt. Es giebt wenige Stoffe, welche hierzu nicht verwendet werden können; neben dem Stroh, der Seide und den Pferdehaaren sind auch Wolle, Baumwolle, Hanf, Glas, Papier, u. s. w. dazu geeignet.

Neuerdings finden Frauen und Mädchen Beschäftigung als Verkäuferinnen, Buchhalterinnen ꝛc. und ist dies namentlich in Modewaarenhandlungen größerer Städte der Fall, aber auch in vielen Fabriken sehen wir sie thätig und giebt es kaum irgend welche Industrie in denen nicht schon Frauenarbeit eingeführt worden ist. Diesbezüglich mögen hier einige wohlmeinende Worte folgen.

Es ist natürlich vor Allen einer jeden Hausfrau zu wünschen, daß sie von der Nothwendigkeit, nach einem Nebenverdienst oder Nahrungszweig außerhalb ihres häuslichen Wirkungskreises greifen zu müssen, verschont bleiben möge. Wir wollen aber nicht unterlassen, eine jede Mutter auf die Nothwendigkeit aufmerksam zu machen, die heranwachsende Tochter zur Erlernung einer gewissen Arbeit oder Fertigkeit, vielleicht einer solchen, die mit dem Hauswesen in Verbindung steht, anzuhalten, damit derselben im Fall der Noth ein Erwerbszweig offen steht. Entschieden aber rathen wir einer jeden Hausfrau davon ab, ohne daß sie die Noth zwingt, aus übel verstandener Sparsamkeit, oder gar aus Habsucht, entweder selbst nach einer Beschäftigung behufs Gelderwerb außerhalb ihres häuslichen Wirkungskreises zu greifen oder gar die Kinder zu einer solchen anzuhalten. Das wäre ein doppeltes Unrecht! Dagegen rathen wir der in ärmlichen Verhältnissen lebenden Frau, bei Auswahl einer Nebenbeschäftigung für sich und ihre Kinder mit Bedacht zu Werke zu gehen und sich nicht eine solche, die ihre gesammten Kräfte übersteigt, aufzubürden; denn sie darf unter keinen Umständen die Thatsache außer Augen lassen, daß wir nicht um der Arbeit willen da sind, sondern daß die Arbeit unsertwegen als Mittel zum Leben und in vielen Fällen auch wohl als Trösterin im Unglücke dient.

Schließlich sei hier noch der Gewinnung, Zubereitung, Bewahrung und des Verkaufes von Nahrungsmitteln, Getränken u. s. w. gedacht.

Die Landwirthschaft

bietet in dieser Hinsicht ein großes Feld. Es verhält sich hier, wie mit der Hauswirthschaft. Denn es ist lediglich in's Auge zu fassen, in welcher Weise die gewonnene Einsicht in landwirthschaftliche Erwerbszweige, insofern sie der Frauenarbeit zugänglich sind, zur Unterstützung der eigenen Familie im eigenen Anwesen, oder zur Aushülfe oder Erwerb (wie Taglohn u. s. w.) bei Anderen verwerthet werden kann.

Hier zu Lande wird, Dank den verbesserten Ackerbaugeräthschaften und Maschinen bei den landwirthschaftlichen Arbeiten die Beihülfe der Frauen nicht in dem

Maße herangezogen, wie es z. B. im alten Vaterlande der Fall ist, und wir möchten daher in Kurzem nur andeuten, daß in der Landwirthschaft ihre Thätigkeit, nebst der Hauswirthschaft, lediglich auf die Milchwirthschaft, die Geflügelzucht, den Gemüse- und Blumen-Garten und zum Theile auf die Behandlung von Handelspflanzen beschränkt zu sein braucht.

Für unsern Zweck genügt es, darauf hinzuweisen, daß die Milchwirthschaft in der Landwirthschaft von äußerster wichtiger Bedeutung ist. Denn sie beruht auf einem unentbehrlichen Bedürfnisse und deckt ihren Theil der Bodenrente am pünktlichsten, weil ja dem Absatz sofort die Bezahlung folgt. Sie sorgt nicht nur für die Hauswirthschaft, sondern in der Verarbeitung der Milchprodukte namentlich auch für den Markt. Nehmen wir nun einmal die Reihe dieser Milchprodukte an: Rahm, Butter und Schmalz, Molken, Käse, Milchzucker, eingedickte Milch u. s. w., so merken wir schon die hohe Bedeutung dieses Zweiges der Landwirthschaft, dessen Besorgung die Farmersfrau in Bezug auf Mithülfe schon allein auf gleiche Stufe mit dem Farmer selbst stellt. Und wenn der Farmer nebst dem Ackerbau auch die Viehzucht zu besorgen hat, so liegt der Farmersfrau nebst der Milchwirthschaft auch noch die Geflügelzucht ob, die besonders auf dem Lande, wo hinlänglich Platz vorhanden ist, sehr einträglich ist. Denn kein Geld, keine Zeit und keine Arbeit lohnt sich dortselbst besser, als die, welche man auf das Geflügel verwendet, vorausgesetzt, daß der Betrieb derselben auch ordentlich geschehe. Denn der Federhandel ist besonders einträglich, weil nach Federn stets zu guten Preisen Nachfrage besteht. Ebenso finden die Eier nicht blos als Nahrungsmittel, sondern auch zu technischen Zwecken guten Absatz. Auch nach dem Geflügel selbst sind, besonders in Städten, in Hotels, Restaurationen, bei Privatleuten oder bei Händlern stets ein guter Absatz und annehmbare Preise sicher. Hier könnte wohl auch die Seidenzucht erwähnt werden; dieselbe liegt hier aber noch zu sehr in der Kindheit, und wird vielleicht erst dann gedeihen, wenn man, wie in Deutschland bereits mit Erfolg geschehen ist, eine Art Seidenraupe acclimatisiren kann, welche mit einer anderen Baumblätternahrung zufrieden ist, als der des Maulbeerbaumes, der hier zu Lande nicht recht fortzukommen scheint. Betreffs der Handelspflanzen scheint unsere mehr auf Weizen- und Maisbau versessene Landwirthschaft noch keine allgemeine Einsicht gewonnen zu haben. Und doch gewährt der Anbau von Handelspflanzen nicht nur dem Landwirthe, der demselben einen Theil seines Landes widmet, in der Regel größere Vortheile, als der Getreidebau, sondern es hängt davon hauptsächlich auch das Gedeihen jener Gewerbe ab, welche sich mit der Verbreitung u. s. w. derselben befassen. Freilich erfordert ein großer Theil dieser Gewächse einen beträchtlichen Düngeraufwand, weshalb denn auch die Förderung der Viehzucht vorausgegangen sein muß. Dieser letztere Punkt muß allerdings beim Anbau der Handelspflanzen ernstlich in Erwägung gezogen, dann aber bei der Auswahl der zu bebauenden Pflanzen auf Klima, die örtliche Lage, die Eigenschaften des Bodens, die disponiblen Arbeitskräfte und eine lohnende Absatzgelegenheit Rücksicht genommen werden. Wenn oder wo aber ein solcher Anbau stattfindet, ist es auch wieder die Frauenarbeit, welche mit daran Theil nimmt, die gewonnenen Produkte für den Markt herrichten zu helfen. Nehmen wir nur den Lein- und Flachsbau an, wo das Brechen und Hecheln, insoweit dies nicht schon durch verbesserte mechanische Vorrichtungen geschieht, der Frauenarbeit überwiesen ist. Desgleichen verhält es sich beim Hanf, wo derselbe angebaut wird. Beim Hopfenbau ist das Pflücken der Dolden Frauen- und Kinderarbeit; und beim Tabaksbau kann die Frauenarbeit in den verschiedenen Verrichtungen mit eingreifen, welche dessen Cultur und Zubereitung erfordert, wie: Abköpfen der Stengel, noch bevor sie Blüthenknospen gebildet haben; dem Entfernen der Geizen, bei der Ernte, dem Einsammeln der Blätter; zum Anreihen an Fäden, Aufhängen zum Trocknen, endlich beim Sortiren, Glattstreichen und Verpacken.

Wir kommen nun zum Garten. Auf dem Lande theilen sich wieder Männer und Frauenarbeit gleichmäßig in dessen Bearbeitung. Erstere ist auf die Baumschule, den Obst- und Weingarten angewiesen, letztere übernimmt Blumen- und

Gemüsegarten, als Lieblingsbeschäftigung. Auch in den Städten finden Hausfrauen im Gemüse- und Blumengarten Erholung und Freude an der Natur. Es ist aber diese Beschäftigung auch sonst noch eine sehr lohnende. Es ist schon für eine kleinere Familie ein großer Vortheil, wenn sich die Hausfrau die Gemüse selbst ziehen kann und dafür kein Geld auszugeben braucht, um wie viel mehr ist dieses bei größeren Familien der Fall. Auch der Blumengarten erfreut nicht blos, sondern gewährt, wo solches erwünscht ist, einen Nebenverdienst. In allen Fällen aber verhält es sich mit der Gartenkunst ähnlich wie mit der gründlichen Kenntniß der Hauswirthschaft. Denn arme Frauen können dieselbe durch Arbeit und Aushülfe bei anderen gut verwerthen. Auch geben sich viele Frauen mit dem Gemüse- oder dem Blumen-Handel ab, und als Taglöhnerinnen finden sie häufig auf Gärtnerfarmereien vielfache Verwendung im Tagelohn. Da, wo Frauen aber durch den Absatz ihrer Gartenprodukte sich einen Nebenverdienst schaffen wollen, und z. B. in der Nähe großer Städte mit gewöhnlichem Gemüse nicht mit den Gärtnern, die auf Farmen im Großen produciren, concurriren können, müssen sie sich auf den Anbau neuerer Arten und schöner Exemplare oder seltener Pflanzen legen, wozu ihnen am besten eine Gartenzeitung Anleitung giebt, und ist ihnen auch die Cultur wohlriechender Kräuter, wie Anis, Basilikum, Baretsch, Dill, Estragon, Fenchel, Kerbel, Knoblauch, Krausemünze, Kümmel, Majoran, Melde, Melisse, Pfeffermünz; Raute, Salbei, Saturei, Senf, Thymian, Yisop u. s. w. zu empfehlen. In deutscher Sprache existirt ein Büchlein, das ausschließlich diesem Zweige der Gartencultur gewidmet ist.

Bei der Verwendung des Obstes und anderer Gartenfrüchte kann die geschickte Hausfrau ebenfalls, was über den e darf des eigenen Haushaltes hinausgeht, wie gedörrtes Obst, eingemachte Früchte und Gemüse, Catsup u. s. w. zu Gelde machen, um dafür wieder andere häusliche Bedürfnisse einzukaufen, und in ähnlicher Weise vermag sie auch ihre Kenntnisse z. B. im Marcipan-Backen, in der Anfertigung von Fadennudeln (Vermicelli), in der Herstellung von Leb- oder Pfefferkuchen und dergleichen gelegentlich direkt oder indirekt verwerthen.

Mit dem Gartenbau verwandt oder noch zu demselben gehörend wollen wir noch folgende Erwerbsarten für Frauen erwähnen: das Sammeln von Wurzeln, Kräutern, Blüthen und Samen für Droguisten; das Samenziehen für den eigenen Gebrauch und zum Verkaufe, endlich verschiedene Arbeiten aus natürlichen Blumen. Auch finden viele Frauen einen ausgiebigen Erwerb durch den Handel mit Gemüsen, Beeren, Obst, Weintrauben, Blumen und Blumenarbeiten, dem Verkaufe von Honig, von Zuckersachen, von Beeren- und Obstweinen, von Fischen und Austern u. s. w.

Vermischtes.

Die Frauen und die Presse.

Die Presse bildet eines der wichtigsten Culturmittel unserer Zeit. Im Dienste der Freiheit und Aufklärung hat sie mehr geleistet als jedes andere Bildungsmittel. Seit jeher galt die Weltgeschichte als die Lehrmeisterin der Menschheit. Die heutige Presse — sie bildet täglich ein werthvolles Blatt der Weltgeschichte. Sie hat die Wissenschaft gleichsam volksthümlich gemacht, indem sie alle Vorkommnisse auf dem Gebiete derselben in populärer gemeinverständlicher Weise zum Gemeingut der Massen zu bringen sucht. Die Presse entrollt jeden Tag vor dem Leser ein Bild der wichtigsten Ereignisse. Die täglichen Lebensäußerungen der Nationen, die Erscheinungen im gesellschaftlichen Leben, Tugend und Laster, Wohlthaten und Verbrechen, ziehen da vor dem Leser vorüber. Von Allem und Jedem, von Nah und Fern wird ihm Bericht erstattet. Die Leitartikel, die die politischen Kämpfe schildern, die interessanten Mittheilungen aus allen Ländern, die Berichte über die Vorgänge in der nächsten Nachbarschaft, Handel und Wandel — kurz das wechselvollste, lehrreichste Bild zieht da vor dem Zeitungsleser vorüber, und auch aus der rauhen Wirklichkeit hinweg führt die Presse ihre Leser in das Reich der Phantasie, und zeigt ihnen künstlerisch in Novellen und Romanen nachahmenswürdige wie verabscheuenswerthe Gestalten. So erzieht und bildet die Presse; sie befriedigt den Wissensdurst und jene menschliche Schwäche, die die Neugierde heißt. Gleichzeitig regt die Zeitung zum selbstständigen Nachdenken an. Wenn auch das Eine oder das Andere nicht mit den Ansichten des Lesers übereinstimmt, nun so können alle Menschen unmöglich dieselbe Meinung haben, und die Aufgabe der Zeitung ist es ja doch nur, den Leser anzuregen, damit er sich seine eigene Meinung bilde.

Daß dieses große Culturmittel, das in der heutigen Presse besteht, den größten Werth auch für die Frau hat, liegt auf der Hand. Jahrhunderte hat es gedauert, bis die Frau zur heutigen Stellung im Menschengeschlechte gelangte. Sie soll nicht von der Welt abgeschlossen sein, sondern in ihr und für sie leben. Die Kenntniß der Vorgänge in der Welt, des Strebens und Ringens der Menschheit dürfen ihr nicht unbekannt bleiben. Was die Frau aus der Zeitung erfährt, das ist nur geeignet, ihre Erfahrungen und Kenntnisse zu bereichern und ihren Gesichtskreis zu erweitern. Was sie da lernt, kann sie in der Erziehung der Kinder, im Verkehr mit dem Gatten und der Außenwelt und im eigenen Haushalte verwenden.

Gerade die Zeitung ist es, welche der Frau in ihren Mußestunden keine einseitige, sondern eine vielseitige geistige Erholung und Zerstreuung bieten kann. Im Lesen der Zeitung findet die Frau eine ebenso nützliche wie angenehme Beschäftigung. Die Presse bildet, belehrt und unterhält sie und soll von ihr nicht minder als Culturmittel geschätzt werden, wie vom Manne.

Die Wahl von Zeitungen für die Familie pflegt wohl in erster Reihe Sache des Mannes zu sein; dessenungeachtet wird derselbe gewiß recht gerne auch die Wünsche seiner Frau soweit wie möglich berücksichtigen, um ihr eine angenehme und nützliche Lectüre zu verschaffen. Unter den deutschen Blättern des Westens nimmt bekanntlich der Milwaukee'r „Herold" eine hervorragende Stellung ein. Derselbe liefert sowohl in seinem Hauptblatte, wie in der Beilage „Im Familienkreise", nicht allein belehrende, sondern auch unterhaltende Lectüre reichlicher, als irgend ein anderes deutsches Blatt. Auch sind die „Acker- und Gartenbau-Zeitung", sowie die Gewerbe und Industrie-Zeitung: „Fortschritt der Zeit" Blätter so gemeinnützigen Inhalts, daß sie allen Familien wärmstens anzuempfehlen sind.

Mit Recht kann wohl von allen obigen Blättern behauptet werden, daß sie dem Bedürfniß der großen deutschen Bevölkerung des Westens in jeder Hinsicht durch Reichhaltigkeit und Frische des Stoffes, sowie durch die Billigkeit des Abonnementpreises vollkommen entsprechen.

Verzeichniß von Ausdrücken und Fremdwörtern.

Obgleich wir uns bemüht haben, die in der Kochkunst gebräuchlichen technischen Ausdrücke und Fremdwörter so viel wie möglich zu verdeutschen, respective zu vermeiden, sind doch einige derselben der Art eingebürgert, daß ihr gelegentlicher Gebrauch nicht leicht zu umgehen ist, und wenn auch die meisten sehr vielen unserer Leserinnen bekannt sein dürften, so ist es nicht von Allen zu erwarten, daß sie deren Bedeutung sofort verstehen. Sind doch selbst im alten Vaterlande die Ausdrücke für Speisen und deren Bestandtheile, je nach den einzelnen Gauen, sehr verschieden, und da steht zu erwarten, daß die nachfolgenden Erklärungen der großen Mehrzahl unserer Leserinnen behufs besseren Verständnisses willkommen sein werden.

Abklären von Butter. Siehe Seite 182. — **Abrühren** der Suppen, Saucen und Fricassees. Siehe Seite 184. — **Abtrennen** oder **abrühren**, den Teig zu Klößen u. s. w. — bedeutet, das in kochende Milch und Butter gestreute Mehl auf dem Feuer so lange zu rühren, bis die Masse sich als fester Teig, vom Topfe ablöst. — **Agar-Agar** (chinesische Gelatine), ein Bindemittel für Gelees u. s. w.; Ersatz für Hausenblase. — **Anbraten**, Fleischstückchen so lange braten lassen, bis der Saft gänzlich eingedünstet ist und das Fleisch eine braune Farbe, jedoch nicht den geringsten Brandgeschmack angenommen hat. — **Anschoppung**, die Anhäufung des Blutes durch vermehrten Zudrang und die dadurch entstehende Stockung. — **Anchovis**, Sardellen. — **Aroma**, der Geruch- und Gewürzstoff der Pflanzen. — **Arrak**, Rum; Branntwein aus Reis und Zucker. — **Artischocke**, die Speisdiestel.

Baisers, hohles, mit Schaum gefülltes Zuckergebäck. — **Basilikum**, das Königskraut. — **Beignets**, Speise von gehacktem Fleisch. — **Berberitze**, der Sauerdorn. — **Bischof**, ein aus rothem Weine, Zucker und Pomeranzenschale bereitetes Getränk. — **Blanchiren**, Fleisch aufwallen lassen, um es nachher zu spicken. — **Blanc manger**, eine Weißgallert von Zucker, Mandeln u. s. w. — **Bouillon**, Fleisch- oder Kraftbrühe. — **Borrage** oder **Borretsch**, Wohlgemuth, ein Küchengewächs. — **Braese**, eine aus verschiedenen Bestandtheilen zubereitete Mischung, um Fleischspeisen einen angenehmen Geschmack zu geben. Siehe Seite 186. — **Bronchial**, die Luftröhre betreffend. — **Bronchitis**, die Entzündung der Luftröhrenäste. — **Butterschäumig rühren**. Siehe Seite 182.

Cacao, eine Pflanzengattung, deren Samen fettige Bohnen sind. Aus demselben wird das nahrhafte und angenehme Getränk bereitet, welches unter dem Namen Chocolade bekannt ist. — **Candiren**, siehe Kandiren. — **Cardamomen**, siehe Kardamomen. — **Cardinal**, ein Getränk von weißem Wein, Pomeranzen und Zucker. — **Casserolle**, siehe Kasserolle. **Catsup**, eine bei Amerikanern sehr beliebte pikante Sauce. Siehe Seite 246. — **Cayenne-Pfeffer**, rother Pfeffer. — **Champignon**, auch Herrenpilz genannt; ein Feldschwamm. — **Chocolade**, nennt man ein Präparat aus den Cacaobohnen, welche auf die Weise hergestellt wird, daß man die Bohnen, wie sie der Handel darbietet, röstet, bricht, dann zerreibt und warm mit Zucker, Gewürzen oder nährenden Stoffen, wie Mehl und Arrow-Root vermischt. Chocolade, welcher die Gewürze fehlen, oder wenn sie nur mit Zucker vermischt ist, nennt man vorzugsweise Cacao. — **Citronat**, eingemachte Citronenschale. — **Cochenille**, das aus der Scharlachlaus bereitete Färbepulver. — **Cognac**, ein vom gleichnamigen Ursprungsort in Frankreich benannter Branntwein. — **Compot**, gedämpftes Obst; Eingemachtes von Obst. — **Confitüren**, Zuckerwerk, Eingemachtes. — **Conserven**, in Zucker eingemachte Früchte. — **Conserviren**, bewahren; aufbewahren; sich halten oder erhalten. — **Consistenz**, Beschaffenheit; Bestand; Dichtheit. — **Consomme**, eine Kraftbrühe, Kraftsuppe. — **Consum**, Gebrauch; Verbrauch. — **Content**, eigentlich **Contentement**, Getränk aus fein geschälten, gestoßenen Mandeln, in Milch gekocht, durchgeseiht und dann wieder mit Zimmt, Citronenschalen, Zucker und Eiern aufgekocht. — **Cotelettes**, auf dem Roste gebratene Rippenstückchen. — **Coulis**, eine durchgeseihete Kraftbrühe. — **Creme**, Milchrahm; Sahne; Schaum; ein Schaumgericht. — **Cremortartari**, Weinsteinrahm; Cream of tartar. — **Croquettes**, kleine, länglich geformte, aus gehacktem Fleisch und dicker, weißer Sauce bestehende Fleischbällchen, welche knusperig gebacken werden.

Dessert, Nachtisch, Speisen zum Nachtisch. — Diät, die Gesundheitspflege; Kost, besonders mäßige und gewählte Krankenkost. — Dragon oder Estragon, das Kaiserkraut.

Endivien, krauser Lattich, eine Salatpflanze. — Escalopps, Klopps. — Essenz, siehe Extract. — Estragon, siehe Dragon. — Extract, extrahiren; aus Flüssigkeiten und festen Substanzen deren werthvollste Bestandtheile ausziehen.

Farce, ein Füllsel, zum Füllen von Geflügel, Kalbsbrust u. s. w.—Farciren, das Stopfen des Füllsels in Geflügel u. s. w. — Filet, ein Lendenstück; Lendenbraten. — Fleurons, dienen zum Verzieren einer Ragoutschüssel. Siehe Seite 288. — Fricadellen, gebackene Fleischklösschen. — Fricandeau, gespickte und gedämpfte Kalbsschnitte. — Fricassee, Eingeschnittenes, ein Gericht von gehacktem Fleische.

Gallerte, der geronnene Dicksaft.—Garneelen, Granat, der Sägekrebs, ein kleines, wohlschmeckendes Schalthier. — Garniren, besetzen; einfassen; ausschmücken. — Gelatine, Gallerte; ein Bindemittel zu Gelees. — Gelee, der eingedickte Saft. — Glace, der Zuckerguß. — Glaciren, mit einem Zuckerguß versehen. Siehe Seite 183. — Grillade, Rostfleisch; Rostbraten. — Grilliren, rösten; braten. Siehe Seite 187.

Hachee, ein Gericht von gehacktem Fleisch und verschiedenen Zuthaten. — Hämorrhoiden, die Blutstockung; die goldene Ader.

Ingredienzen, Bestandtheile; Zuthaten. — Ingwer, eine Pflanzengattung; von mehreren Arten finden die Wurzelknollen Verwendung als Gewürz.

Jus, Gallerte von Bratensauce.

Kalteschale, ein Getränk. Siehe Seite 267. — Kandiren, mit Zucker überziehen; verzuckern. — Kapaun, der castrirte (geschnittene) Hausshahn. — Kapern, werden die olivengrünen, in Essig eingelegten Blüthenknospen des Kapernstrauches genannt, welche als schmackhaftes Gewürz zu Saucen benutzt werden. — Kardamomen, Samenkapsel und Same einer Ingwerart; ein Gewürz.—Kasserolle, die Koch- oder Topfpfanne; Schmortiegel. — Kerbel, ein Suppenkraut. — Klare, eine dicke eingerührte Masse zum Eintunken und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Siehe Seite 183. Kringel, Krengel, Bretzel. — Kroß oder kraus, knusperig; rösch.

Liqueur, ein aus Branntwein, Früchten oder Fruchtsäften ꝛc. bereitetes Getränk.

Macaroni, Nudeln, Rollnudeln, im Handel unter obigem Namen bekannt.— Macronen, ein aus Mandeln und Zucker gebackenes Confect. — Majoran, fälschlich Mairan genannt, ein gewürzhaftes Kraut, Dosten, Wohlgemuth. — Marinade, ein eingemachtes saures (marmirtes) Gericht. — Mandelade, Mandelmilch. — Mariniren, einsalzen; einsäuren; einlegen, besonders Fische. — Maronen, echte Kastanien. — Marmelade, Dicksaft von Obst; ein mit Zucker verdickter und in flache Schachteln gegossener Saft, aus Früchten bereitet.— Mayonnaise, ein Salat von kaltem Geflügel oder Fisch. — Melisse, das Bienenkraut; die Honigblume. — Midder, Kalbsmilch. — Mock-Turtle-Suppe, nachgemachte Schildkrötensuppe. — Morcheln, siehe Trüffeln.

Omelettes, Eier- oder Pfannkuchen. — Orgeade, Kühltrank von Gerste oder von gestoßenen Mandeln. — Oxykrat, Essigwasser.

Paniren, in Eigelb tauchen und mit feingestoßenem Zwieback bestreuen. —Parmesan-Käse, der Parmer Käse. — Pikant, scharf würzend.—Pimpinell oder Pimpernelle, eine Pflanze mit schartschmeckender Wurzel. — Pistazie, die Pimpernuß; Klapper- oder Blasennuß. — Pomeranze, die Frucht des ursprünglichen Orangenbaumes, welche ihres bitteren Fleisches halber auch bittere Orange genannt wird. — Porree, spanischer Lauch. — Portulak, Burzelkraut, zu Suppen. — Prünellen, Schälpflaumen, die man, entkernt, zu trocknen und zu kochen pflegt.— Punsch, ein heißes Getränk aus Wasser, Zucker, Citronensaft, dem Oel aus Citronenschale und Arrak. — Purree, ein Mus aus durchgeschlagenen Erbsen oder anderen Hülsenfrüchten.

Ragout, Speise von bereits gekochtem oder gebratenem Fleisch, Fleischresten. — Rouladen, Rulten, Gerolltes; in Rollen gewickelte Fleischstücke.

Salbei, ein gewürzhaftes Kraut; dient in Böhmen zur Bereitung von gutem Kräuterkäse. — Salmi, ein Würzgericht (Ragout) von gebratenem wilden Geflügel.

— Sardellen oder Sardinen, eine Art kleiner Heringe. — Saturei, das Bohnen- oder Pfefferkraut; Gartenquendel. — Sauce, die Brühe; Tunke; der Beiguß. — Sauciere, das Brühnäpfchen; die Brühschale. — Saucissen, kleine Bratwürste. — Schalotte, das Lauchzwiebelchen. — Schier, schieres Fleisch, Fleisch ohne Sehnen und Knochen. — Scorzonerwurzel, die Schwarz- oder Haferwurzel. — Serviren, bei Tische, Speisen auftragen, herumreichen und abnehmen. — Shrimps, siehe Garneelen, Granat. — Soja, eine aus Japan ausgeführte Brühe einer Bohnenart, wodurch Fleischspeisen ein pikanter Geschmack gegeben wird — Steaks, Fleischschnitte. — Succade, eingemachte, kandirte Pomeranzen- oder Orangenschale. — Surrogat, ein Ersatzmittel.

Temperatur, im Allgemeinen der Zustand eines Körpers mit Rücksicht auf die fühlbare Wärmemenge, welche ihn durchdrungen hat, besonders aber die größere oder geringere Erwärmung der Luft oder einer bestimmten Schicht derselben. Die Temperatur wird durch den Grad ausgedrückt, welchen das dieser Luftschicht ausgesetzte Thermometer (s. d.) nach einer gewissen Scala einnimmt.—Terrine, eine Tief- oder Suppenschüssel.—Thermometer, Wärmemesser, nennt man zur Bestimmung der Temperatur der Körper geeignete Instrumente, welche auf der Eigenschaft der Körper beruhen, sich bei zunehmender Wärme auszudehnen, bei abnehmender zusammenzuziehen. Die hier eintretenden Unterschiede werden auf einer sogenannten Scala angezeigt, die man durch Feststellung von zwei Punkten gewinnt. Man steckt nämlich ein Quecksilberthermometer in schmelzenden Schnee und notirt den Punkt, auf welchem das Quecksilber stehen bleibt als Gefrierpunkt, und ermittelt auf gleiche Weise die Stellung des Quecksilbers in siedendem Wasser als Siedepunkt. Von dem Gefrierpunkt auf- und abwärts werden sodann die Temperaturgrade gezählt; die oberhalb des Gefrierpunktes liegenden werden im Allgemeinen durch das Zeichen + (Wärmegrade), die unterhalb liegenden durch — (Kältegrade) angedeutet. Der Raum zwischen dem Siede- und Gefrierpunkte ist nach Reaumur in 80, nach Celsius in 100 Theile getheilt, auf Fahrenheit's Thermometer aber der Gefrierpunkt mit + 32, der Siedepunkt mit + 212° bezeichnet. — Thymian, der römische Quendel; das Wurstkraut. — Tranchiren, zerlegen; zerschneiden.—Trüffel, ein runder, eßbarer Erdschwamm oder Pilz.—Tutti Frutti, heißt eigentlich „alle Früchte"; ein italienisches Gericht, das aus mehreren Früchten besteht.

Vanille, eine Schotenfrucht mit gewürzhaften Körnern.

Amerikanische Maße und Gewichte.

Trockenmaß:

2 Pint	gleich	1	Quart.
8 Quart	„	1	Peck.
4 Peck	„	1	Bushel.

Flüssigkeitsmaß:

4 Gills	gleich	1	Pint.
2 Pint	„	1	Quart.
4 Quart	„	1	Gallone.

Gewicht:

16 Unzen	gleich	1	Pfund.
100 Pfund	„	1	Centner.

20 Centner oder 2000 Pfund gleich 1 Tonne.

Längenmaß:

12 Zoll	gleich	1	Fuß.
3 Fuß	„	1	Yard.

5½ Yards, oder 16½ Fuß gleich 1 Rod.
320 Rods gleich 1 Meile.

Französisch-deutsche Maße und Gewichte.

Trocken- und Flüssigkeitsmaß:

10 Centiliter	gleich	1	Deciliter.
10 Deciliter	„	1	Liter.
10 Liter	„	1	Dekaliter.
10 Dekaliter	„	1	Hectoliter.

Gewicht:

10 Centigram	gleich	1	Decigram.
10 Decigram	„	1	Gram.
10 Gram	„	1	Dekagram.
10 Dekagram	„	1	Hectogram.
10 Hectogram	„	1	Kilogram.

Längenmaß:

10 Centimeter	gleich	1	Decimeter.
10 Decimeter	„	1	Meter.
10 Meter	„	1	Dekameter.
10 Dekameter	„	1	Hectometer.
10 Hectometer	„	1	Kilometer.

1 Liter,	deutsch-französisches Maß	gleich	0,264	Gallone,	amerikanisches Maß.	
1 Hectoliter,	„	„	„	3	Bushel,	„
1 Kilogram,	„	„ Gewicht	„	2,204	Pfund,	„ Gewicht.
1 Gram,	„	„	„	0,035	Unze,	„
1 Meter,	„	„ Maß	„	1,093	Yard,	„ Maß.

Schlußbemerkungen. Wir haben uns bemüht, der Frau den Weg zu zeigen, auf welchem ihr und den Ihrigen Glück, der Friede des Hauses zu finden ist. Möge sie die Worte nicht ungehört an ihrem Ohre verhallen lassen! Wir haben ihr das eheliche Leben vorgeführt, ihr Verhältniß zu den Schwiegereltern und ihre Pflichten als Stiefmutter besprochen, wir haben ihr Fingerzeige gegeben für die körperliche Pflege und Erziehung der Kinder; wir haben sie begleitet durch alle Räume des Hauses, durch Küche und Keller, in den Garten und Geflügelhof, in die Molkerei und die Stallung geführt, überall beachtenswerthe Rathschläge und nützliche Winke ertheilend. Wir haben schließlich noch derjenigen Frauen gedacht, die gezwungen sind, sich einen Wirkungskreis außerhalb des Hauses zu schaffen, auch diesen Anleitung gebend.

Nicht leicht ist es, das Hauswesen so zu leiten, wie es zu einem glücklichen, behaglichen Leben nothwendig ist. Es wird mancher jungen Frau schwer werden, ihren Gatten an eine ruhige, gemüthliche Häuslichkeit zu gewöhnen. Wohl ihr, wenn ihr selbst von einer liebenden Mutter Sinn für Häuslichkeit eingeflößt wurde, wenn eine liebende Mutter sie damit bekannt machte, daß sie einen bestimmten Lebensberuf zu erfüllen habe und daß von der Art und Weise, wie sie dies thut, ihr ganzes Lebensglück und ihre Zufriedenheit abhängt. Wohl ihr, wenn sie sich im elterlichen Hause mit den Obliegenheiten, welche eine richtige Führung des Haushaltes fordert, vertraut gemacht hat! Jedes, auch in den glänzendsten Vermögensverhältnissen lebende junge Mädchen sollte sich vor seinem Eintritt in die Ehe diese Kenntnisse durch praktische Thätigkeit anzueignen suchen, so daß sie nach ihrer Verheirathung in Haus und Hof, in Küche und Keller, im engeren Familienkreise und im Gesellschaftsleben, wie auch in ihrer Stellung zu den Dienstboten die Würde der Frau des Hauses aufrecht zu erhalten weiß. Hat sie als Mädchen diese Schule nicht durchgemacht, — nun, da muß es die Frau oft auf Kosten der Autorität, und ebenso oft zum Schaden des Geldbeutels lernan. Einer Frau, die frühzeitig ihre Pflichten kennen gelernt hat, wird auch noch Sinn und Zeit bleiben für geistige Beschäftigung; sie wird jene Geistesfreiheit behalten, die nöthig ist, um früher ausgebildete Talente nicht zu vernachlässigen, sie wird alsdann nicht durch häusliche Sorgen und Geschäfte so sehr in Anspruch genommen werden, daß ihr nicht auch Ohr und Herz blieben für die Interessen des Mannes, an dessen geistigem Leben und Beruf sie stets Antheil nehmen sollte. Andererseits möge die junge Frau nur nicht glauben, die Ausübung der unbedeutenderen häuslichen Pflichten sei ihrer unwürdig. Eine Frau, welcher der Ihrigen Wohlergehen am Herzen liegt, wird Nichts für unbedeutend halten, was diese glücklicher macht und den Wohlstand fördert. Auch sie hat, gleich dem Manne, Pflichten zu erfüllen, ehe sie berechtigt ist, sich an den höheren Genüssen des Lebens zu erfreuen, und wird sich dadurch eine nie versiegende Quelle des Glückes schaffen.

Der Herausgeber dieses Werkes hat sich bemüht, dasselbe zu einem möglichst vollständigen und zweckentsprechenden zu machen, und ersucht um eine vorurtheilsfreie Beurtheilung desselben. Es wird ihm lieb sein, wenn die gütigen Leserinnen ihre Ansichten betreffs desselben ihm mittheilen würden und würde ihm die Gewährung dieser Bitte um so willkommener sein, da voraussichtlich von diesem Werke mehrere Auflagen gedruckt werden dürften und bei diesen etwaige bestehende Lücken und Mängel berücksichtigt werden können. — Indem der Herausgeber nun Abschied von den geehrten Leserinnen nimmt, gesteht er ein, daß ihm seine Aufgabe keineswegs eine leichte, nichtsdestoweniger aber eine angenehme gewesen ist. Er schließt in der Hoffnung, daß in nicht allzu ferner Zeit es ihm vergönnt sein wird, abermals im Dienste der guten Sache mit einem gleich gemeinnützigen Werke vor die Leserinnen zu treten.

Der Herausgeber.

Inhaltsübersicht.

——:o:——

Vorwort: S. III. 1. Abschnitt: **Die Familie.** Seite 1—6

Das eheliche Glück. — Das Verhältniß zu den Schwiegereltern. — Die junge Frau als Stiefmutter.

2. Abschnitt: **Die Erziehung der Kinder.** Seite 7—71.

Die Mutter als physische Erzieherin des Kindes.

Seite.

Pflege und Ernährung des Kindes 8
Allgemeine diätetische Behandlungsweise des Kindes in den ersten Lebensjahren..... 16
Das Schlafzimmer..... 18
Die Kinderstube..... 19
Diätetische Behandlung des Kindes in den ferneren Lebensjahren..... 21
Mütterliche physische Erziehung reiferer Töchter und Söhne..... 28
Die Mutter als Pflegerin ihres Kindes.. 30

Die Mutter als Erzieherin der geistigen Anlagen des Kindes.

Naturgemäße, stufenweise Entwicklung des Geistes..... 33
Das Spiel..... 36
Die Sprache..... 38
Der Kindergarten..... 40
Die Schule und das Haus..... 48

Die Mutter als sittliche Erzieherin des Kindes.

Liebe zur Natur..... 53
Herzensbildung..... 55
Gemüthsbildung. Mitgefühl..... 56
Launenhaftigkeit..... 57
Selbstachtung. Ehrgefühl..... 58
Selbstbestimmung. Unwahrheit..... 59
Rechtsgefühl..... 61
Gehorsam. Geregelte Thätigkeit..... 62
Ordnungs- u. Schicklichkeitssinn. Höflichkeit. 63
Bescheidenheit. Sparsamkeit..... 64
Muthwillen. Furchtsamkeit..... 65
Neugierde. Wißbegierde. Schüchternheit... 66
Anmaßung. Herrschsucht. Eitelkeit..... 67
Der heranwachsende Sohn. Die heranwachsende Tochter..... 68
Das Ueberwachen der Lectüre..... 71

3. Abschnitt: **Die Hauswirthschaft.** Seite 72—180.

Die eigene Beschäftigung der Hausfrau. Seite 72.

Dienstboten, — deren Behandlung. Seite 78.

Wohnzimmer, 2c. Reinigen und Putzen der Möbel.

Vorhaus, Halle. Wohn- und Eßzimmer.... 82
Studir- oder Schreibzimmer des Mannes... 83
Schlafzimmer..... 84
Gesellschaftszimmer..... 85
Logir- oder Fremdenzimmer..... 86
Ofenröhre, Reinigen. Oefen, Putzen von eisernen. Wände, Vorhänge abstäuben.. 86
Teppiche, Legen und Reinigen. Fußboden, Kehren. Sopha u. Polsterstühle, Austlopfen und Reinigen. Möbel, Putzen..... 87
Möbel, polirte auffrischen. Spiegel, Putzen. Fenster- und Thürenanstrich, Reinigen. Fenster, Putzen. Schrubben. Fußboden, angestrichenen Aufwischen. Fußboden, Bohnen..... 88
Tischdecken. Vorhänge. Tapeten..... 89
Treppen, Kehren. Andere Orte. Reinhalten spart Reinmachen..... 90

Küche, Keller, Speisekammer 2c.

Küche und Einrichtung derselben..... 91
Vorraths- und Speisekammer.. 93
Räucherkammer, Rauchhaus u. Gemüsekeller. 94
Weinkeller..... 95

Ordnungsregeln, Kleidungsstücke, häusliche Verrichtungen.

Der Anzug ... 97
Die Erhaltung der Garderobe, der Betten und Wäsche. Kleider, Flecken darin auszumachen ... 98
Mantel, Mantille, Umschlagtuch. Hut. Handschuhe ... 99
Zeugschuhe und Stiefelchen. Sonnen- und Regenschirm. Herrenkleider. Kragen an Herrenröcken zu reinigen ... 100
Ueber das Färben. Wollene Zeuge schwarz, Blaulila Färben ... 100
Weiße Zeuge und seidene Bänder, rosa. Weiße, rein wollene Zeuge, roth, blau. Weiße Seide, roth, blau Färben ... 101
Nähen, Stricken, Stopfen, Ausbessern ... 101
Bettzeug, Behandeln. Federn zu reinigen ... 102
Matratzen und wollene Decken ... 103
Frauenleibwäsche, Zeichnen, Ausbessern ... 103
Wäsche, Stopfen. Strümpfe, Stricken Stopfen, Einlaufen vorzubeugen ... 104
Häusliche Verrichtungen, Montag, Freitag, Sonnabend ... 104
Täglicher Tisch, Decken und Abnehmen. Gläser und Tassen, Spülen ... 105
Schüsselwaschen. Gemüse und Kartoffeln, Reinigen ... 106
Messer und Gabeln Putzen ... 107
Reinigen und Putzen des Herdes. Anrichte- und Küchentisch, Spülstein ꝛc Scheuern. Lampen, Laternen, Leuchter, fertig zu machen. Lampengläser, Zerspringen zu verhüten 108
Stiefel, Schuhe, Ueberschuhe, Putzen. Herrenkleider, Reinigen. Oefen, Feueranmachen 109
Putzen von Gold u. Silberwaaren, Messing ꝛc. Juwelen. Mattes und Glanzgold. Mattes und Glanzsilber. Messing ... 109
Kupfer. Bronze. Zinn. Blech. Stahl und Eisen ... 110
Auffrischen, Repariren und in Ordnung halten verschiedener Gegenstände. Kalkwand, Tapeziren. Fußboden, Angestrichenen Glanz geben. Möbelpolitur. 110
Farbe für grobes Holzwerk. Seife, Französische Fleck- und Waschseife. Glas, Putzen. Kitt für Alabaster, Marmor, Porzellan, Elfenbein. Gyps, irdenes Geschirr. Fässer verdichten. Briefmarke vom Brief entfernen ... 111
Wände, feuchte. Wanzen, Motten, Ratten u. Mäuse, Heimchen und Schrecken zu entfernen ... 112

Die Wäsche.

Vorbereitungen. Waschen mit der Maschine. Waschen mit der Hand oder dem Waschbrett. 113
Kochen der Wäsche. Waschen mit Waschkristall ... 114
Borax zum Weißwerden. Waschen mit Terpentin, mit Dampf. Waschen baumwollener Strümpfe, feiner Bügelwäsche ... 115
Bügelwäsche, feine. Fenstergardinen, Behandlung beim Waschen ... 116
Rouleaux. Spitzen, echte weiße. Schwarzseidene Zeuge. Bänder und Spitzen. Farbige seidene Zeuge, Tücher und Bänder. 117
Crepp. Glacehandschuhe. Umschlagtuch, Tischdecke. Unechte Stoffe ... 118
Wollenzeuge, schwarze. Abgetragenen Kleidern, Band, Tüll, Spitzen, Seide, Wollenzeugen, Farbe wiedergeben. Flanell und wollene Strümpfe waschen ... 119
Strümpfe, halbwollene, Bettdecken, wattirte, Flanelldecken, Fußteppiche, Bettzieche zu waschen ... 120
Wäsche, Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen, Flecken zu entfernen, Stärken ... 121
Einfeuchten und Bügeln der Wäsche ... 122
Mangeln der Wäsche, Ziehen, Recken, Legen ... 123
Der Leinenschrank. Waschleine, Klammern, Waschkörbe. Bügelöfchen, Bügeleisen ... 124
Regenwasser, Waschkörbe ... 125

Lebensmittel. (Siehe Verzeichniß.)

Ob von guter Qualität, verdorben oder gefälscht. Fleisch, Fische, Fettwaaren ... 126
Gemüse und Hülsenfrüchte ... 127
Verschiedene Lebensmittel ... 129
Gewürze ... 130
Getränke ... 131
Vorräthe. Aufbewahren verschiedener Lebensmittel. Frisches Fleisch ... 132
Geräuchertes Fleisch, Fett und Oel ... 133
Gemüse. Obst. Verschiedene Lebensmittel 134

Verschiedenes für Küche und Keller. (Siehe Verzeichniß.)

Vorkehrungen vor eintretendem Frost. Kaffeesurrogate. 136. Abziehen von Wein und Bier 137

Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen ꝛc. (Siehe Verzeichniß.)

Vorbereitung zum Einschlachten. Einschlachten des Rindviehes ... 140
Einschlachten des Schweines ... 144
Wurstmachen und Kochen der Würste. Allgemeine Bemerkungen ... 146
Würste ꝛc. von Rindfleisch ... 147
Würste von Schweinefleisch ... 149
Einpökeln des Fleisches ... 153
Eintheilung des Binnerspalts. Eintheilung eines frischen Schinkens für den kleinen Haushalt ... 155
Schlachten und Vorrichten des Geflügels ... 157
Anwendung des Fettes für den Küchengebrauch ... 159

Früchte und Gemüse, wie eingemacht, getrocknet und zu Säften, Weinen, Essig ꝛc. verwandt. (Siehe Verzeichniß.)

Einmachen von Früchten ꝛc. in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Blechbüchsen ... 162
Einmachen der Früchte ꝛc. mit Zucker ... 163
Obst und Gemüse in Essig einzumachen ... 164
Gemüse ohne Essig einzumachen ... 167
Trocknen, Dörren von Obst und Gemüse ... 168
Wie man in Deutschland Früchte einmacht. Früchte in Franzbranntwein einzumachen 170
Marmeladen. Früchte in Zucker, oder Zucker und Essig einzumachen ... 171
Gelees, Fruchtsäfte und Syrupe ... 173—4
Fruchtweine, Essige ꝛc. ... 175

4. Abschnitt: Zubereitung der Speisen. Seite 181—334.

Küchenregeln für eine angehende Hausfrau.. 181 | Nützliche Bemerkungen. Vorbereitungsregeln. 182

Die deutsche Hausmannskost. (Siehe Verzeichniß.)

Suppen.... 192
Gemüse.... 195
Kartoffelspeisen.... 199
Mehlspeisen.... 202
Eier und Milchspeisen, Speisen von Gries, Reis, Weißbrod ꝛc.... 204
Speisen von frischen u. getrockneten Früchten 207
Salate.... 208
Saucen.... 209
Fleischspeisen.... 212
Fisch.... 220
Kuchen, Weiß- und Schwarzbrod.... 223

Die amerikanische Küche. (Siehe Verzeichniß).

Brühen und Suppen.... 231
Gemüse.... 232
Eier-, Milch- und Mehlspeisen, Reis, Grütze ꝛc. 235
Puddings, Pies, Pasteten ꝛc.... 238
Fleisch-Pies, Puddings und Salate.... 242
Saucen, Füllsel.... 244
Fleischspeisen.... 246
Geflügel und Wild.... 250
Fische, Austern ꝛc.... 253
Brod, Kuchen ꝛc.... 256

Die feinere deutsche Küche. (Siehe Verzeichniß.)

Suppen.... 262
Gemüse und Kartoffelspeisen.... 267
Mehlspeisen.... 272
Pasteten.... 283
Fleischspeisen.... 290
Speisen von Fischen und Schalthieren.... 306
Einige selten vorkommende Speisen.... 313
Salat. Saucen.... 316
Saure und süße Gelees.... 320
Eis und andere kalte, und süße Speisen.... 322
Backwerk.... 326

5. Abschnitt: Zubereitung der Getränke. Seite 335—342.

Zubereitung des Kaffees.... 335. Zubereitung des Thees. Zubereitung der Chocolade.... 337

6. Abschnitt: Speisen und Getränke für Kranke. Seite 343—358.

Speisen für Fieberkranke.... 343
Speisen für Nervenkranke.... 344
Speisen beim Scharlach.... 345
Speisen für Blatternkranke.... 346
Speisen für Fettsüchtige.... 347
Speisen für Magere, für Vollblütige.... 348
Speisen für Blutarme.... 349
Speisen für Hämorrhoidarier.... 350
Speisen für Gichtkranke, für Scrophulöse. 351—352
Speisen bei der Rhachitis (englische Krankheit) u. Osteomalacie (Knochenerweichung) 352
Speisen bei der Lungenschwindsucht und Lungentuberculose.... 353
Speisen bei trägem Stuhl.... 354
Speisen bei Diarrhoe.... 356
Speisen für Wöchnerinnen.... 356
Speisen für Magenkranke.... 357
Betrachtung über die Verdauung.... 358

Die Hausgemachten Heilgetränke ꝛc.

Erregende und beruhigende Heiltränke.... 360
Zusammenziehende und bittere Heiltränke... 361
Abführtränke. Harntreibende Heiltränke. Schwitzthee.... 362

7. Abschnitt: Das Zerlegen des Schlachtvieh's u. Wildes. [Seite 363—371.

Der Mastochse. Das Kalb. Das Schaf. Das Schwein.

Das Zerlegen der Fleischspeisen, des Geflügels und der Fische.

Lendenbraten. Sauerbraten. Rippenstück. Kalbsnierenbraten. Kalbskeule. Hammelkeule.... 366
Hammelschulter. Lendenbraten. Hammelbraten. Schweinsbraten. Schinken. Gekochter Schinken. Roher Schinken.... 367
Spanferkel. Hirsch- und Rehziemer. Hirsch- und Rehkeule. Hasenbraten.... 368
Zerlegen des Geflügels. Puter. Gans.... 368
Fasan. Rebhuhn. Tauben.... 369
Verschiedenes. Bratwurst. Cervelatwurst. Kalbskopf. Zunge. Gänsebrust. Sülze. Pastete.... 369
Zerlegen der Fische.... 370

8. Abschnitt: Ueber Gesellschaftsessen ꝛc. Seite 372—376.

Die Anordnung der verschiedenen Gerichte. Das Decken der Tafel.... 373
Das Bedienen bei der Mahlzeit.... 374
Kaffee-Gesellschaften. Die Damenthee's.... 375

9. Abschnitt: Die Hausfrau im Garten. Seite 377—399.

Der Gemüsegarten.

Eintheilung der Beete.... 377
Einfaßung der Beete und Mistbeete.... 378
Pflanzenbeet statt eines Mistbeetes.... 380
Das Graben.... 381
Das Säen. Das Pflanzen.... 382
Das Begießen. Das Jäten.... 383
Dauer der Keimkraft des Samens.... 384
Aufbewahren des Gemüses. Dem Gartenbau schädliche Thiere und Mittel zur Vertilgung derselben.... 385

Der Blumengarten.

Eintheilung im Allgemeinen 387
Düngen und Begießen. Anlegen und Behandeln des Rasens 388
Bepflanzung der Blumenbeete. Ablegen der Topfgewächse 389
Beschneiden der Ziersträucher 390
Auswahl der beliebtesten Blumenarten 391
Sommer- oder einjährige Pflanzen. Perennirende Blumenpflanzen 391
Blumenzwiebel- und Knollengewächse. Topf-, Blatt- und Rankgewächse 392
Grundzug eines Blumenbouquets 393
Immortellen oder Strohblumen. Ziergräser. 394
Blumen zu konserviren 395
Zimmerblumen 396
Lilien, Crocus, Schneeglöckchen, Maiglöckchen, Jonquillen, Irios, Oxalis, Ivis, Frühtulpen, Blattcactus, Epheu, Calla, Sinngrün, Geranien, chinesische Primeln, Palmen ꝛc. ..... 397—399

10. Abschnitt: Molkerei, Vieh- u. Geflügelhof. Seite 400—423.

Rindvieh.

Die Fütterung 400
Behandlung vor und nach dem Milchwerden. 402
Mästen und Aufziehen eines Kalbes 403

Das Milchwesen.

Milchkeller 404
Erforderliche Milch- und Buttergeräthe. Eimer, Seihschüsseln, Milchbecken 405
Milchfeder, Sahnegefäß, Butterfaß, Becken. 406
Reinigen der Milch- und Buttergeräthe 406
Melken nebst den Besorgungen im Milchkeller und Einmachen der Butter 407
Buttermachen. Waschen, Salzen und Einmachen der Butter 409
Winterbutter gelbliche Farbe zu geben. Eingemachte Butter in frische umzuwandeln. Mittel wenn Butter nicht entstehen will.. 411
Bereitung verschiedener Käse. Kälberlab. Lausitzer Käse. Käse von abgerahmter süßer Milch 412
Bereitung von Käse von abgerahmter saure Milch 413
Faßkäse, gewöhnlicher frischer, weicher Käse.. 414

Schafe. Schweine. Ziegen.

Das Mutterschwein und seine Jungen 415
Das Mästen. Aufziehen, Mästen der Schweine 416

Zucht und Mästen des Geflügels.

Die Gänsezucht 417
Das Mästen der Gänse 418
Das Vorstreuen. Rupfen geschlachteter Gänse und Behandlung der Federn 419
Die Entenzucht. Das Mästen der Enten.
Truthühner- oder Puterzucht 420
Das Mästen der Truthühner. Die Hühnerzucht 422
Das Mästen junger Hühner. Die Taubenzucht 423

11. Abschnitt: Sonstige Beschäftigung außer dem Hause.

Liebeswerke. [Seite 424—433.

Die Hausfrau als Miternährerin der Familie.

Erzieherin oder Lehrerin. Haushaltungsverrichtungen 426
Näharbeiten 427
Stricken, Strumpfwirken, Häkeln und Netze flechten. Das Sticken 428
Spitzen. Das Putzmacherin oder Modistinnen-Geschäft 429
Herstellung künstlicher Blumen. Haararbeiten 430
Strohrarbeiten 431
Landwirthschaftliche Beschäftigung....431-433

12. Abschnitt: Vermischtes. Seite 442—464.

Die Hausfrau und die Presse. 434
Verzeichniß von Ausdrücken und Fremdwörtern. 435
Maße und Gewichte. 437
Schlußbemerkungen. 438
Inhaltsübersicht. 439—442
Verzeichniß der Lebensmittel, Speisen und Getränke. 443—456

Alphabetisch geordnetes Verzeichniß der Lebensmittel, Speisen und Getränke.

A

Abrühren der Saucen, Suppen und Ragouts 184
Aepfel aufbewahren....134
erfrorene genießbar machen....136
zu trocknen....168
einmachen....164
Aepfelauflauf....206, 207, 277, 278
Aepfelbrei, süßer....207
Aepfelbutter....164
Aepfelcompot von getrockneten sauren 208
Aepfelgelee....173
Aepfelkuchen....224
mit Kartoffeln....200
mit gebratenen Kartoffelscheiben....201
mit Reis....205
Aepfelmus....164, 207
Aepfelpfannkuchen....203, 282
Aepfelpudding....272
Aepfelsauce....320
Aepfelschnitten mit Corinthen....207
Aepfelschmalz....153
Aepfel, süße....207
Aepfelsuppe....206
Aepfelwein (cider)....177
Aepfelweinsuppe....265
Apple batter....239
Apple dumplings....238
Apple fritters....236
Apple pie....241
Apple tart....240
Ananas, Cardinal von....340
Anordnung der verschiedenen Gerichte....373
Apfelsinen aufbewahren....135
Apfelsinencardinal....340
Apfelsinencreme....325
Apfelsineneis....323
Apfelsinen Kaltschale....266
Apfelsinenpudding....239
Apfelsinentorte....330
Orange cake....258
Aprikosen einmachen....170
Arme Ritter....205
Artischocken....269
Austern, siehe Fische und Schalthiere.
Auflauf. Allg. Bemerkungen, Formen 2c....189
Aepfelauflauf....206, 207
Aepfelauflauf, Wiener....277
Aepfel- und Reisauflauf....207
Aepfel- und Brodauflauf....278
Chocoladeauflauf....278
Marmeladeauflauf....276
Punschauflauf, Leipziger....278
Reisauflauf....206, 279
Reisauflauf, italienischer....277
Reisauflauf mit Midder u. Krebsbutter 277
Reisauflauf mit Pfirsichen....277
Saure Sahneauflauf....277
Schaumgericht....278
Schweizer Charlotte....277
Vanilleauflauf....277
Weißbrod- und Walnußauflauf....277

B

Backwerk....223-230, 256-260, 326-334
Backen von Kuchen, Weißbrod 2c....191
Blätterteig mit Citronencreme....328
Glace zu Zuckerguß....327
Guß zu Obstkuchen....223
Guter Blätterteig....326
Hefenteig zu Obstkuchen....223, 327
Mürbeteig....327
Sahneteig zu Torten und Pasteten....327
Teig zu Torten und Pasteten....327
Light puff paste....239
Rich short crust....240
Kuchen und Torten.
Aepfelkuchen....224
Apfelsinentorte....330
Biscuit....329
Bremer Klaben....225
Brauttorte....327
Brodtorte....330
„ mit Chocolade....330
Butterkuchen....224, 225
Carmeliterkuchen....329
Chocolade „....329
Eierkuchen dünner....228
Hamburger Kuchen....329
Heidelbeerkuchen....224
Macronenkuchen....330
Marktorte....328
Mandeltorte....330
Punschtorte....328
Rodonkuchen....226, 331
Roll- oder Schneckenkuchen....225
Chocolate cake....259
Cocoanut " 260
Coffee " 258
Cornstarch " 259
Fruit " 259
Jelly roll....259
Jelly cake....259
Lemon " 258
New years cake....260
One egg cake....258
Orange " 258
Pound " 258
Sponge " 258
Strawberry short cake....259
Wedding cake....259
Kleines Backwerk.
Anisplätzchen auch für Weihnachtsbaum. 227
Baseler Lederlein....333
Braune Lebkuchen....335
Chocolade Plätzchen....335
Citronenbrod....332
Danziger Kaffeebrod. Auch Weihnachtsgebackenes....226
Eierkränze....334
Elberfelder Kringel....331
Englischer Schnitt....334
Gefüllte Sandtorte....331
Kränze von Blätterteig....330

Kleines Backwerk.
Mandelschnitten ... 332
Marcipan ... 327
Pfeffernüsse ... 227
" weiße ... 227
" braune ... 332
Pomeranzennüsse ... 333
Sahnekringel ... 333
Speculaci oder Theeletterchen für den Weihnachtsbaum ... 226
Süße Macronen ... 332
Surupplätzchen ... 227, 332
Theekränze ... 333
Weiße Lebkuchen ... 333
Wiener Eisbogen ... 332
Cocoa cookies ... 260
Cream cakes ... 260
Ginger bread nuts ... 258
Ginger cookies ... 258
Ginger snaps ... 258
Molasses cookies ... 258

Verschiedenes Backwerk.
Baiser mit Gelee gefüllt ... 332
Ballhäuschen von saurer Sahne ... 229
" mit Hefe ... 229
" einfacher bereitet ... 229
Couverts mit Obst ... 331
Deutsche Wasseln ... 228
Holländische Wasseln ... 228
Vorzügliche Wasseln ... 229
Kleine Sandtorten ... 333
" Biscuittorten ... 333
Kräpfel ... 229
Marschallstörtchen ... 331
Neujahrskuchen ... 228
Rädergebackenes ... 229
Schneebälle ... 229
Schweizer gefüllte Kröpfli ... 331
Süddeutsche Hippen ... 228
Thee- oder Zimmtbretzel ... 332
Windbeutel ... 228, 334
Zwieback ... 227
Baked apple dumplings ... 238
Boiled " " ... 238
Doughnuts ... 238
Fritters ... 237
Apple fritters ... 238
Blackberry fritters ... 238
Parsnip fritters ... 238
Muffins ... 234
Corn muffins, Rice muffins ... 237
Pies ... 237
Cocoanut-, Cream-, Custard-, Lemon-, One crust apple-, Rhubarb-, Squash pie ... 240
Mince pie ... 241
Tartlets ... 242
Apple tart, plain ... 240
" " open ... 240
Brod, feines Franzbrod ... 230
Milchbrödchen ... 230
Roggenbrod ... 230
Schwarzbrod mit Buttermilch ... 230
Weißbrod ... 229
" zu Klößen, Zeile 37 ... 189
Westphälisches Schwarzbrod ... 230
Bread (Weißbrod) ... 257
Breakfast rolls ... 237
Brown bread ... 237
" " biscuits ... 257

Brod.
Corn bread ... 236
French rolls ... 237
Ginger biscuits ... 257
Graham bread ... 256
Milk " ... 237
" toast ... 257
Plain biscuits ... 257
Soft ginger bread ... 258
Baldrianwurzel ... 360
Bärlapsamen ... 361
Beerenobst zu trocknen ... 169
Beerenobst, einmachen ... 163, 164
Berberitzen zum Verzieren von Torten ... 173
Backbeeren, s. Heidel- oder Blaubeeren.
Bier, abziehen ... 137, 138
Bier aufbewahren ... 95
Bieressig ... 180
Eierbier, kaltes ... 341
Eierbier, bairisches ... 341
Ingwerbier ... 341
Bier Kaltschale ... 267
Polnisches Bier ... 341
Schaumbier, warmes Bier ... 340
Birnen, aufbewahren ... 134
Birnen, einmachen ... 163, 164
Birnen zu trocknen ... 169
frische mit Kartoffeln ... 201
in Zucker einmachen ... 172
in Zucker und Essig einmachen ... 172
Compot von getrockneten Birnen ... 208
Birnquitten einmachen ... 173
Bischof, feiner ... 340
Bischofextract ... 340
Blanchiren von Fleisch und Geflügel ... 184
Blancmanger, siehe Cremes ... 324
Blaubeeren in Essig ... 165
Blumenkohl ... 128, 269
Blumenkohl in Essig ... 165
Blumenkohlsalat ... 316
Bohnen, aufbewahren ... 93
Bohnen in Essig ... 165
Bohnensalat ... 209
Fett zu eingemachten ... 160
Große Bohnen ... 128, 196
Große Bohnen in Salz ... 168
Große Bohnen, eingemachte ... 198
Prinzessinböhnchen, getrocknete ... 198
Salatbohnen ... 196
Salatbohnen, eingemachte ... 199
Salatböhnchensalat ... 209
Salat von Bohnen und Kopfsalat oder Gurken ... 316
Schnittbohnen ... 196
" abgekocht einmachen ... 168
" eingemachte ... 199
" getrocknete ... 199
" mit Kartoffeln ... 199
" roh einmachen ... 168
Spargelbohnen ... 26
Weiße Bohnen ... 129, 196
Lima beans, String beans ... 23
Bowle, siehe Wein und Liqueure.
Brauner Kohl, siehe Kohl.
Bräse ... 18
Brod, s. Backwerk ... 22
Brombeeren, einmachen ... 16
Brombeeren in Essig einmachen ... 16
Brombeeren in Zucker einmachen ... 17
Brombeerwein ... 17

ruſtkern, einſalzen 154
ruſtthee 361
uchweizengrütze 206
uchweizenmehl 129
ouillon, ſchnell gemacht 262
utter 127
ſiehe Buttermachen ꝛc. ..... 409—412
aufbewahren 95
braune, abgeklärte 182
einmachen 161
ſchäumig rühren 182
ſtark gewordene verbeſſern 182
Butterſauce zu Fiſchen 211
Schmelz und Peterſilienbutter 182
uttermilch mit Buchweizengrütze 195
Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen 193, 195
Buttermilch mit Kartoffelmus 201
Buttermilch mit Pflaumen u. Roſinen. 195
Buttermilchſuppen, ſiehe Suppen.

C

acao zu kochen 338
ardamomen 131
hampagnercider 178
Champagner-Stachelbeer 177
hampignons 187, 270
Champignons zu trocknen 169
Champignons, gefüllte friſche 270
haudeau, Schodo 341
ocolade 131
Chocolade zu bereiten 337
„ Pulver 132
„ aufbewahren 135
„ Anlauf 278
„ Brodtorte 330
„ Plätzchen 332
„ Kuchen 329
„ Pudding 275
„ Sauce 320
Chocolade cake 259
“ creme 326
“ pudding 239
chorie, Kaffeeſurrogat 337
der, Zubereitung von 177
Cidereſſig 179
tronen 130
Citronen aufbewahren 135
Citronenbrod 332
Citronencreme 325
Citronengelee 322
Citronenlimonade 341
Lemon cake 258
Lemon pie 241
o m p o t, Aepfelmus 207
Aepfelſchnitten mit Korinthen 207
Compot von ſüßen Aepfeln 207
Compot v. getrockneten ſauren Aepfeln 208
Compot von getrockneten Birnen 208
Compot von Erdbeeren 207
Compot von getrockneten Hagebutten. 208
Compot von Heidelbeeren 208
Compot von Himbeeren 207
Compot von Johannisbeeren 207
Compot von ausgeſteinten Kirſchen .. 07
Compot von getrockneten Kirſchen 208
Compot von getrockneten Pflaumen .. 208
Compot von reifen Stachelbeeren 208
Compot von unreifen Stachelbeeren .. 207
Süßäpfelbrei 207
green 233
Crabäpfel einmachen 163, 164
Crabäpfelgelee 173
C r e m e von ſaurer Sahne 325
Aepfelſinencreme 325
Arrakſchaum 326
Blancmanger 324
Chocoladecreme 326
Citronencreme 235
Creme a la Sultan 324
Creme von geſchlagener Sahne ... 267, 326
Erdbeerſchaum 326
Kaffeecreme 325
Kirſchenſauce mit geſchlagener Sahne. 325
Mandelcreme 326
Milchcreme 326
Sahneſchaum 324
Sardellencreme 186
Spaniſcher Reis 325
Tutti Frutti 325
Weincreme 325
Blacmanger 324
Blancmanger mit Agar-Agar oder Gelatine 324
American cream 235
Charlotte Russe 236
Cornstarch Blancmange 235
Cornstarch custard 235
Cup custard 368
Custard 235
Lemon cream 235
New Jersey Blancmange 335
Pele-Mele 225
Raspberry cream without cream ... 234
Croquettes von Kalbsnieren 292
Croquettes von Kalbsmidder 293
Croquettes a la Mode 293

D

Därme reinigen ꝛc. ſ. Einſchlachten.
Dicke Bohnen, ſ. große Bohnen.
Dill in Eſſig 182
Dreifruchtmarmelade 171

E

Egg plant 233
Eibiſchblätter und Eibiſchwurzeln 361
Eichenrinde 361
Eichelkaffee 137
Eier, aufbewahren 134
erfrorene genießbar machen 136
Eier zu kochen 204
Eierbier, bairiſches 341
Eierbier, kaltes 341
Eierkäſe 205
Eierklöße 279
Eierkränze 334
Eierkuchen, dünner 228
Eierſauce 318
Eierſauce, ſaure zu Salatböhnchen 210
Eierpfannkuchen 203
Eierpunſch 339
Rühreier, Sächſiſche Sohleier 204
Senfſauce mit Eier 205
Speck und Eier 205
Spiegeleier 204
Spiegeleier, gebackene 204
Eierwein, kalter 339
Eierwein, heißer (Dreifuß) 339
Eiweiß, aufbewahren 138
Eiweiß, ſchlagen 184
Common egg sauce 244
Poached eggs 235

Einpökeln....153—155
Einsalzen, Fleisch....154
Einschlachten, Rindvieh....140, 144
Einschlachten, Schweine....144—146
Eistrank....267
Eispudding von Reis....324
Eiscreme....191
Apfelsineneis....323
Himbeereis....323
Punscheis....323
Quitteneis....322
Vanilleeis....322
Ice cream....236
Endivien, einmachen....168
Endivien, gestovte....270
Erbsen, aufbewahren....93
gelbe....199
graue getrocknete....199
junge....127
junge eingemachte....198
junge zu kochen....195
junge zu trocknen....169
junge mit Hühnchen und Krebsen anzurichten....268
junge in Salz....168
trockene....129
mit Wurzeln....195
Erbsensuppe....193, 195, 265
Erdbeeren in Zucker einmachen....171
Erdbeercompot....207
Erdbeergelee....173
Erdbeercardinal....340
Erdbeeren-Kaltschale....266
Erdbeerenliqueur, französischer....342
Erdbeermarmelade....171
Erdbeerpunsch....339
Erdbeersaft für Kranke....174
Erdbeerenschaum....326
Erdbeerensuppe....266
Erdbeerwein....176
Strawberry short cake....250
Erdmandel-Kaffee....337
Essig....180
zu bereiten....179
trübwerden vermeiden....180
verfälschter....180
Cider-, Rosinen-, Frucht-, Weintrauben-, Johannisbeer-, Himmbeer-, Molasses-, Wein-, Bier-....179, 180
Essig-Gurken....165
Escalopps von Kalbfleisch....297

F

Farce (Füllsel).
von Wild oder Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch zu Pasteten....187
von Semmeln, Rosinen, Mandeln, oder Flußfischen....188
Farce Pasteten....286
Force meat....246
Stuffing sage and onions....246
Stuffing for turkey....246
Fett aufbewahren....93, 134
Anwendung zum Küchengebrauch. 159—161
Finnen zu vermeiden....365
Fische und Schalthiere....220, 253
Fische....127, 189
Fische zerlegen u. s. w....369—371
Farce von Flußfisch....188
Aal, blau gekocht, gebackener....220
„ gefüllter....307
Fische und Schalthiere.
Aal aufgerollter....307
„ gestovter....307
„ gebratener....307
„ zu mariniren....307
„ Pastete....288
„ Ragout, Bremer....307
„ Suppe....264
„ Suppe, Hamburger....264
Austern....186, 253
„ zu backen....312
„ Pastetchen....289
„ Sauce....317
„ Suppe....263, 317
Barben zu kochen....221
Barsch....309
Beignets von übriggebliebenem Fisch..311
Butte zu kochen....222
„ „ backen....222
Forellen blau gekocht....220, 307
Garneelen, Granat....312
Häringe....127
„ zu bereiten....371
„ gesalzene räuchern....223
„ „ mariniren....223
„ mit Kartoffeln....271
„ „ Neunaugen zu bereiten. 312
Häringsalat....208
Hecht zerlegen....370
„ blau gekocht....220, 309
„ gebacken....221
„ „ mit saurer Sahne....309
„ gekocht....220
„ gespickter....309
„ und Aal....309
„ und Krebspastetchen....289
„ Fricassee....309
„ mit gelber Brühe....309
Hummer zu kochen....312
Hummerfricassee mit Fischklößchen u. Spargel....312
Kabliau, frischen zu kochen....222
Karpfen blau zu kochen....308
„ gebacken....308
„ gefüllter....308
„ in Rothweinsauce....308
„ mit polnischer Sauce....308
„ marinirter....308
Kaviarschnitten....311
Krebse....312
„ mit frischen Morcheln....268
„ „ jungen Erbsen u. Hühnchen 268
Krebsbutter....186
Krebsnasen gefüllte....186
Krebs und Hechtpastetchen....289
„ Pastetchen....289
„ Pudding....276
„ Suppe....263
Laberdan, gesalzener zubereiten....222
Lachs zu kochen....306
Lachs zerlegen....371
„ marinirter....306
„ mit Kräutern....306
„ in Gelee....320
„ Pastete....288
Makrelen zu kochen....311
Muscheln zu kochen....312
Neunaugen, marinirte....310
Quappen zu kochen....221
Salzseefische....127

Fische und Schalthiere
Sardellenschnittchen 311
Sardellenbutter....186
Sardellencreme....186
Sardellen zum Butterbrod....185
Seezungen zu kochen....311
„ mit Sauce, gebackene....311
Schellfisch zu kochen....222
„ mit Spargel gestovt....310
Schildkrötensuppe....264, 313
Schildkrötenpastete....286
Suppe von marinirtem Schildkrötenfleisch....313
Schollen zu kochen....222
Steinbutt zu kochen....310
„ gebackener....311
Stinte zu backen....223
„ „ kochen....222
Stockfisch....127
Stockfisch zu kochen....221
Stockfischsauce....212
Schleien zu kochen....221
„ gefüllte....310
Stör zu kochen....221
Tarbutt zu kochen....311
Zander zu kochen....310
„ in einem Teigrand....310
„ gebackene mit Kräuterbutter....310
Bass....253
Baked herrings....254
Beefsteak with oysters....247
Boiled salmon....254
Broiled salmon....254
Clam stew....256
“ chowder....256
“ fritters....256
“ soup....231
Cod fish balls....255
Fish chowder....255
Fried herrings....254
Fried oysters....256
Greyling....253
Halibutt steaks....254
Lake trout....253
Lobster patties....243
“ salad....244
Mackerel....254
Muskalonge....253
Oyster patties....243, 256
“ pie....243
“ sauce....244
“ soup....232
Pike....253
Roes....254
Salt cod....255
“ “ second day....255
Salted and smoked eel....254
Scalopped oysters....255
Stewed oysters....255
To boil eels....253
To fry brooktrout....253
Whitefish....253
“ broiled....253
Fleisch....189
geräuchertes aufbewahren....93
gegen Fliegen schützen....94
passende Stücke für diverse Braten ꝛc.....155
Fleischbrühe aufzuwärmen....138
Fleischconservirung....155
Fleischextract, Suppe....262
Fleischgelee zu Sauce....329
Fleischklößchen, Zeile 39....189
Fleischspeisen....212
Fleischspeisen zerlegen....365–369
Fliederblüthen-Thee....362
Fricassee....216
Fricassee von Kalbfleisch....226
„ „ Hammelfleisch....217
„ „ Kapaunen, Hühnchen, oder Tauben mit Krebsen....303
Fricassee von Puten....303
Kalbfleisch-Fricassee mit Milchklößchen....226
Kalbfleisch-Fricassee mit Scorzonern oder Spargeln....226
Hummerfricassee mit Fischklößchen und Spargel....312
Weißes Zungenfricassee....204
Chicken fricassee....231
Fricadelle....203
Fricadelle kleine....214
„ von frischem Fleisch....214
„ von gebratenem und gekochtem Fleisch....214
Fricadelle von kaltem Kalbsbraten....217
Hash balls of corned beef....248
Froschschenkel, frische zu backen....314
Früchte conserviren....170
candiren zu verhindern....170
einmachen....162–173
einmachen in Franzbranntwein....170
einmachen auf französische Art....170
trocknen....168
Fruchtgelees....173
Fruchtessig....179
Fruchtsäfte, Syrupe....174
Fruchtweine, Essige....175
Füllen von Geflügel....158

G

Gartenkresse....208
Geflügel, zahmes und wildes,....126
schlachten und vorrichten....157—159
wann am Besten....159
ausweiden....157
aufbiegen....158
aufbewahren....133
zerlegen....368, 369
welches Fett zu Geflügel....159
nicht aufzuwärmen....138
Schüsselpastete von Geflügel....287
Geflügelpastetchen....288
Gekröswurst....148
Enten aufbewahren....133
„ zu braten....219
„ auf französische Art....304
„ in Gelee....322
„ mit Klößen....304
„ mit Rothwein....304
Wilde Ente....315
Wilde Ente zu braten....306
Wilde Enten, Salmi von diesen, Feldhühnern, Schnepfen ꝛc....306
Roast duck....
Fasanen zu braten....305
zerlegen....369
Feldhühner, kalte mit Sauce....305
zerlegen....369
Feldhühner-Pastete, kalte....285
Salmi von Feldhühnern, Schnepfen Krammetsvögeln ꝛc....306

Geflügel, zahmes und wildes.
Partridges....252
Prairie chickens....252
Quails....252
Gänse aufbewahren....132
" schlachten und vorrichten....158
Gans zerlegen....368
Gans in Gelee....322
Gänsebraten....218
Gänsebrust, geräucherte zerlegen....369
Gänsefett bereiten....185
Gänsefett zu verwenden....160
Gänseklein....219, 305
Gänseleber-Pastete....283
Gänseragout, braunes und weißes...305
Gänseschwarz....219, 304
Roast goose....258
Hühner schlachten und vorrichten..157, 158
" zu braten....219, 303
" gebacken in Sauce....303
Gebackene Hühner....305
Hühnerfricassee mit Krebsen....303
Hühner in Reis....219
Hühnermayonnaise in Gelee....322
Hühnerragout, braunes....303
Hühnersuppe....192, 263
Hühner- oder Taubenpastete....286
Boiled fowl or chicken....251
Chicken broth....231
Chicken fricasee, stewed chicken..251
Chicken pot pie....242
Chicken salad....244
Kapaunen schlachten und vorrichten...157
" zu braten....303
" a la bräse mit Austern....303
" gefüllter in Gelee....321
Krammetsvögel zu braten....306
Salmi von Krammetsvögeln....306
Fett zu Krammetsvögeln....159
Partridges....252
Perlhuhn....315
Pfau zu braten....315
Pfauenpastete....315
Prairiehühner s. Feldhühner.
Puter schlachten und vorrichten...157, 158
" zu braten....302
" zu zerlegen....368
" in Gelee....322
" in Fricasseesauce....303
Puterfett zu verwenden....160
Roast turkey....251
Stuffing for turkey....246
Rebhuhn s. Feldhuhn.
Schneehuhn....315
Schnepfen zu braten....305
Salmi von Schnepfen, Feldhühnern rc.306
Snipes....252
Tauben schlachten u. vorrichten...157, 158
" zu braten....219
" zerlegen....369
" wilde zu bereiten....306
Tauben oder Hühnerpastete....286
Taubensuppe....263
Pigeon pie....242
Roast pigeon....252
Wachtel, Quail....252
Wasserhuhn....315
Wildes Geflügel, Behandlung....158
Woodcock....225

Gelee, Geleeformen....190
Bindungsmittel für Gelee....191
Aalgelee....321
Aepfelgelee....173
Citronengelee....322
Crabäpfel-Gelee....173
Fleischgelee in Sauce....322
Geleering für Hühnermayonnaise....322
Himbeergelee....173, 322
Johannisbeergelee....173
Johannisbeergelee v. schwarzen Beeren.173
Kalbfleischgelee....321
Kapaun in Gelee....321
Enten, Gans, Puter....322
Lachs in Gelee....320
Quittengelee, Vogelbeergelee....174
Stachelbeergelee....322
Weingelee von Agar-Agar....322
Rothweingelee von Gelatine....322
Zunge in Gelee....321
Gemüse....195, 232, 267
aufbewahren....94, 95
zu bereiten....188
einmachen....162—173
eingemachtes erfrorenes, genießbar machen....136
vor Frost schützen....94, 136
Gerichte, Anordnung der verschiedenen Speisen373
Gerste geschälte als Kaffee....137
Gewürze, Gewürznelken....130
Glace zum Fleisch....183
Graupen....129
Suppe von Graupen und Kartoffeln mit Schinkenbrühe....192
Suppe v. Graupen, Speck u. Kartoffeln.193
und Milch....194
mit Obst....206
Grapeleaf pickles....166
Griesmehl....129
Grilliren....187
Grilladen von Suppenfleisch....214
von Hammelfleisch....217
Große, dicke Bohnen....196
Dicke Bohnen, eingemachte....198
Grützeaufbewahren....93
Gurken....128
Stilende zu lassen....165
eingemachte, Salat....209
gefüllte....270
und Bohnensalat....316
Dill in Essig z. Einmachen v. Gurken..182
mit Weintrauben....166
Gurkensalat....209
Essiggurken Salzgurken....165
Pfeffergurken, Senfgurken....166
Zuckergurken....172

H
Hagebutten, Compot von getrockneten....208
Hagebuttenliqueur....342
Hagebuttenkörner als Kaffeesurrogat.337
Hagebuttenmarmelade....171
Hafergrütze....129
mit getrocknetem Obst....193
mit Milch....194
Oatmeal porridge....237
Hammelfleisch, Qualität von....126
aufbewahren....132, 133
Hammelfett zu verwenden....160
" beim Schmelzen zu verbessern....160

Hammel zerlegen....364
Hammelbraten....217
Hammelbraten zerlegen....367
Hammelcotelettes....299
Hammelcotelettes auf dem Rost....299
Hammelfleisch=Fricassee....217, 299
Hammelfleisch=Grilladen....217
Hammelfleisch=Ragout....217
Hammelfleisch mit Mairüben....196
Hammelfleisch mit weißen Rüben....197
Hammelfleischsuppe....192
Hammelkeule....299
Hammelkeule zerlegen....366
Hammelkeule oder Ziemer wie Wild..298
Hammelschultern zerlegen....367
Lendenbraten zerlegen....367
Cold mutton broiled....249
Irish stew....248
Mutton broth....231
Mutton chops....247
Mutton pie....242
Mutton pudding....243
Mutton sausage, mutton stew....249
Heidelbeeren, Blaubeeren, Bickbeeren....208
einmachen....164, 171
in Essig....165
Heidelbeerkuchen....224
Heidelbeer=Pfannkuchen....204
Heiltränke, hausgemachte....359
abführende....362
beruhigende, erregende....360
bittere....361
harntreibende....362
zusammenziehende....361
Schwarzthee....362
Hefe zu wässern....184
Himbeeren, einmachen....164, 171
Himbeercompot....207
Himbeereis....323
Himbeeressig....180
Himbeergelee....173, 322
Himbeerliqueur....342
Himbeersauce....320
Hirse....129
Hollunderblüthen=Thee....362
Hopfen....267
Hülsenfrüchte aufzuweichen....138

J

Jan im Sack (Reisspeise)....206
Ingwer....131
Johannisbeeren, grüne einmachen....163
in Essig einmachen....165
in Zucker einmachen....171
Johannisbeer=Compot....207
Johannisbeer=Essig....180
Johannisbeer=Gelee....173
Johannisbeer=Gelee v. schwarzen Beeren 173
Johannisbeer=Liqueur....342
Johannisbeer=Wein....176

K

Kaffe S. 131, aufbewahren....135
aufwärmen....138
Kaffee zu bereiten....335, 336
Kaffeecreme....325
Kaffeesurrogate....136, 337
Kalb zerlegen....364
Kalbfleisch S. 126, aufbewahren....133
Kalbsbraten....215
Kalbsbraten am Spieß....292
Kalbsbraten=Ragout....217, 298
Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen....217
Kalbsbraten=Fricadellen....217
Kalbsbraten=Pudding....276
Kalbsbrust zu füllen....295
Kalbsbrust zerlegen....366
Kalbscotelettes....216, 297
Kalbfleisch=Escallops....297
Kalbfleisch, Farce von....187
Kalbsfricandeau....295
Kalbfleisch=Fricassee....216, 296
Kalbfleisch=Fricassee mit Midderklößchen....296
Kalbfleisch=Fricassee mit Scorzonern oder Spargel....296
Kalbfleisch=Pastetchen mit Käse....288
Kalbfleisch=Ragout....217
Kalbfleisch=Rouladen....297
Kalbfleisch=Schüsselpastete....287
Kalbfleisch=Suppe....192
Kalbfleisch=Wurst....297
Kalbsfüße, gebackene....298
Kalbskeule, zerlegen....366
Kalbskopf....216
Kalbskopf zerlegen....369
Kalbskopf en Tortue....297
Kalbskopf=Ragout, braunes....216
Kalbskopf=Ragout, englisches....296
Kälberlab, Kälbermagen....412
Kalbsleber, gestovte....216
Kalbsleber im Netz gebraten....298
Kalbsleber=Ragout mit Kräutern....298
Kalbsmidder....186
Kalbsnieren=Schnitten....298
Kalbsnierenbraten zerlegen....366
Croquettes von Kalbsnieren....292
Croquettes von Kalbsmidder....293
Gedämpfte Kalbsrippen....293
Nierenhachee zum Kalbsbraten....292
Schmorbraten, Kalbskeule oder Brust. 295
Winkelbraten, gedämpfter, Nierenstück 295
Wiener Schnitzeln....296
Knuckle of veal....249
Prepared veal....249
Roast veal, veal cutlets....247
Spiced veal....249
Veal loaf....249
Veal and oyster pie....243
Veal pudding....244
Kalteschale s. Suppen.
Kamillenblüthen....360
Kapuzinerkresse in Essig....166
Kappus, Kraut, Kohl....197
rother weißer....128
erfrorener genießbar machen....136
mit Kartoffeln....196
mit Rind= und Hammelfleisch....197
gefüllter....269
Boiled Cabbage....234
Cold slaugh....234
Kartoffeln....127, 199
erfrorene genießbar machen....136
gebratene....271
gestovte, gestovte mit Petersilien....200
in Scheiben....200
in Milch....200
mit der Schale....200
saure....200
mit Aepfeln, mit Backobst....200
mit frischen Birnen....20$_1$

Kartoffeln.
mit Buttermilch gekocht ... 200
Prinzeß Kartoffeln mit Häringen ... 271
Kartoffelklöße, große ... 201
Kartoffelklöße, gebratene ... 201
Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln .. 280
Kartoffelmus ... 200
Kartoffelmus mit Buttermilch ... 201
Panirte Kartoffeln ... 271
Kartoffel-Pfannkuchen ... 201
Kartoffel-Pfannkuchen, kleine ... 201
Kartoffelscheiben, gebratene mit Aepfeln ... 201
Kartoffelreißen mit Fleischresten ... 201
Kartoffeln, Schweinsrippen und saure Aepfel ... 271
Schinkenkartoffeln ... 271
Kartoffelsuppe ... 193
Mashed potatoes ... 233
Saratoga fried potatoes ... 232
Sliced potatoes ... 232
Stewed potatoes ... 233
Kardinalextract, Pariser ... 340
Kardinal von Ananas ... 340
Kardinal von Apfelsinen ... 340
Kastanien ... 188, 271
Käse, Schweizer, grüner, aufbewahren ... 135
Faßkäse, gewöhnlicher, frischer ... 414
Käsekuchen, Schlesischer ... 225
Landkäse, vorzüglicher von abgerahmter saurer Milch ... 413
Lausitzer, dem Limburger ähnlich ... 412
Käse von abgerahmter süßer Milch ... 412
Weicher Käse ... 414
Kirschen einmachen ... 163, 164, 171
in Franzbranntwein einmachen ... 170
süße, schwarze einmachen ... 171
trocknen ... 169
Creme von sauren Kirschen ... 325
Kirschencompot von getrockneten ... 208
Kirschencompot von ausgesteinten ... 207
Kirsch-Kalteschale ... 266
Kirschliqueur ... 342
Kirschenmarmelade ... 171
Kirschen-Pfannkuchen ... 204
Kirschensauce ... 320
Suppe von frischen sauren Kirschen ... 266
Klare von Eiern ... 183
von Wein ... 183
mit Hefe in Schmelzbutter backen ... 183
Klöße, Bemerkungen über, Zeile 39 ... 189
feine S. 280, zu braunen Suppen ... 281
zu Krebs- und Aalsuppen ... 281
Dampfnudeln ... 280
Eierklöße ... 279
Griesmehlklöße ... 279
Hefenklöße ... 203
Kalbfleischklöße ... 281
Klöße, große Kartoffel- ... 201
Kartoffelklöße, billiger Art ... 201
Kartoffelklöße, gebratene ... 201
Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln .. 280
Leberklöße ... 279
Mandelklößchen ... 279
Markklöße ... 279
Mehlkloß, großer ... 203
Milderklößchen zu Kalbfleischfricassee .. 281
Obstkloß von Semmeln ... 280
Rindfleischklöße ... 281
Schwammklöße ... 202, 203, 280
Klöße, Schwammnudeln ... 281
Suppenklöße, gewöhnliche ... 203, 281
Weißbrodklöße ... 279
Weißbrod- und Mehlklöße ... 280
Knoblauch ... 129
Kochsalz ... 131
Kohl, Blumen-, Wirsing- ... 123
Kohl, grüner, brauner ... 197
Kohl, kurzer ... 198
Kohlrabi ... 128, 197
Kopfsalat ... 127, 209
mit Bohnen ... 316
Korinthen ... 129
zu reinigen ... 184
Kraftbrühe, weiße und braune zu Ragout ... 187
Krankenspeisen ... 343—358
Krankengetränke ... 359—362
Krausemünzblätter ... 360
Kräuter, eingekochte zu Saucen ... 183
Kräuterpulver an Ragout ... 182
Kuchen ausdünsten ... 138
Kürbiß trocknen ... 169
in Essig ... 166
Squash pie ... 241
Winter squash ... 234

L

Lammfleisch ... 126
Lammbraten ... 217
Lammcotelettes ... 299
Lammrücken wie Rehzienter ... 299
Lambstew ... 249
Limonade ... 341
Lindenblüthen-Thee ... 362
Linsen ... 129, 199
Linsensuppe ... 193
Liqueur S. 341, zu Wein ... 177
Curacao ... 342
Erdbeerliqueur, französischer ... 342
Gewürzliqueur ... 341
Gewürznelkenliqueur ... 341
Hagebuttenliqueur ... 342
Himbeer „ ... 342
Johannisbeer (schwarze) Liqueur ... 342
Kalmusliqueur ... 342
Kirschliqueur ... 342
Nußliqueur, französischer ... 341
Pomeranzenliqueur ... 342
Quittenliqueur ... 342
Vanilleliqueur ... 342
Zimmt „ ... 341

M

Macaroni mit Parmesankäse ... 281
Macaroni, Schinken und Käsepastete ... 288
Mairüben s. Rüben ...
Maiskaffee ... 137
Maiwein ... 340
Mandeln, süße ... 129
Mandeln zu stoßen ... 185
Mandelcreme ... 326
Mandelfarce ... 188
Mandelklößchen ... 279
Mandelade ... 338
Mandelmilch, Mandelorgeade ... 338
Mandelpudding ... 274
Mandelsauce ... 320
Mandelschnitte ... 332
Mandeltorte ... 330
Mangold ... 268
Marmeladen ... 171
Marmeladenauflauf ... 276

Maronen, echte Kastanien....271
Maulbeeren, einmachen....171
Meerrettig....128
Meerrettigsauce mit Sahne....211, 319
Meerrettigsauce zu Suppenfleisch.212, 318
Horse radish....235
Horse radish sauce....245
Mehl aufbewahren....93, 134
zu bräunen, zu schwitzen....184
Mehlspeisen....202
Metisenblätter....360
Melonen in Zucker einmachen....172
in Zucker und Essig....165, 172
Mettfleisch....126
Metzelsuppe s. Einschlachten.
Midderklößchen....281
Midderpastetchen....289
Midderfricassee....186
Milch....132, 335
siehe Milchwesen....404—409
Milch, dicke saure, geschlagene saure...205
Milchcreme mit Arrak....326
Käsemilch zerrührte....205
Milchspeise gewöhnliche....206
Milchsuppen, s. Suppen.
Salatsauce von saurer Milch....210
Salatsauce von saurer Milch mit Zucker210
Möhren, Herbst-....197
jung, zu kochen....195
Molassessessig....180
Morcheln, frische mit Krebsen....268
gefüllte Morcheln....268
Morchelsauce....317
Muscatblüthe, Muscatnüsse....130

N

Nasturz in Essig....166
Nelkenpfeffer....130
Nierenfett, Gebrauch von....159, 160
zu bereiten....160, 185
Nudeln....202
Dampfnudeln....280
Schwammnudeln....281

O

Obst aufbewahren....95, 134
getrocknetes Obst....134
getrocknetes Obst aufbewahren....93
getrocknetes Obst gegen Würmer ꝛc.
bewahren....169
Obst zu kochen....190
Obst zu trocknen....168
Ochsenfleisch, Ochsenfett s. Rindfleisch ꝛc.
Oel, Salat-, Rüb-, Raps-, Buch-....127
Omelette, Schaum-....282
Omelette souffle....278

P

Pasteten. Allgemeine Regeln....242
Pastetenteig....242
Aalpastete....288
Austernpastetchen....289
Feldhühnerpastete, kalte....285
Fleurons....288
Fleischpastete, englische....287
Gänseleberpastete, Straßburger....283
Hasenpastete, kalte....284
Juspastetchen....289
Kalbfleisch „ 290
Krebs „ 289
Midder „ feinste....289
Mock Turtle Pastete....286
Pastete von Farce....286
Pastete von Hühnchen oder Tauben, auch von Kalbfleisch....286
Pastete „ Hühnchen mit Schinkenfarce..286
„ „ verschiedenen Fleischarten . 285
Pastete von Macaroni mit Schinken und Käse....288
Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen....287
Pastetchen von Geflügel....288
Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse....288
Pastetchen von Midder....289
Pastetchen von Hecht und Krebsen....289
Pfauenpastete....315
Schüsselpastete von Geflügel....287
Schüsselpastete von Geflügel und Midderklößchen, feine....287
Schüsselpastete von Hasen....284
„ „ Lachs....288
Schweinsleberpastete, Wildpastete....283
Cheshire pork pie....243
Chicken pot pie....242
Mutton pie....242
Pigeon pie....242
Veal and oyster pie....243
Lobster patties, Oyster patties....243
Pastinaken....128
Fried parsnips....234
Fleischpastete zerlegen....369
Pele Mele....324
Perlzwiebeln einmachen....167
Petersilienbutter....182
Petersiliensauce zu Suppenfleisch oder Kartoffeln....211, 318
Pfannkuchen S. 189, gewöhnlicher....203
von feinem Mehl....203
Aepfelpfannkuchen....203, 282
Buchweizenmehl-Pfannkuchen....204
Eierpfannkuchen....203
Heidelbeer-, Blaubeer-Pfannkuchen...204
Kartoffelpfannkuchen....201
Kartoffelpfannkuchen, kleine....201
Kirschpfannkuchen....204
Mehlpfannkuchen mit Speck....203
Mehl und Kartoffelpfannkuchen....204
Pfannkuchen von dick gekochtem Reis..205
Pfiffert gewöhnlicher....204
Pfiffert von Buchweizenmehl....204
Schaumpfannkuchen....203, 282
Buckwheat cakes....236
Indianmeal-, oatmeal cakes....236
Pan cakes....236
Pfeffer S. 131, für Küchengebrauch....183
gemischter Küchenpfeffer....183
Pfeffergurken....166
Pfeffermünzblättern....360
Pfirsiche einmachen....162—164
in Essig einmachen....165
mit Cognac einmachen....165
in Franzbranntwein einmachen....170
Pfirsichbowle....340
Pfirsich-Kaltschale....266
Pfirsichmarmelade....171
Pflaumen S. 129. einmachen....163, 164
in Essig einmachen....165
zu trocknen....169
Compot von getrockneten Pflaumen...208
Suppe von getrockneten Pflaumen....266
Pflanzen von saurer Sahne....281
mit Schinkensauce....282

Pökel für Fleisch 154
Pökelfleisch 155
Pökelfleisch zu kochen 215
Pomeranzenbowle 340
Porree, Lauch 129
gestouter 270
Preißelbeeren vorbereiten 138
Preßkopf gewöhnlicher 153
in Gelee 152
Prinzessinböhnchen getrocknete 198
Prünellen zu trocknen 169
Pudding, kochen von 189
Aepfelpudding 323
" englischer 272
Aufgerollter Pudding, englischer 272
Cabinetspudding 273
Chocoladepudding 275
Citronenpudding 323
Eispudding von Reis 324
Fadennudelnpudding 274
Figaropudding 273
Fleischpudding, englischer warmer 276
Galapudding 274
Griesmehlpudding 273
Korinthenpudding, englischer 272
Krebspudding 276
Mandelpudding 274
Mehlpudding mit Hefe 202
" " " feiner 202
Mehl- und Weißbrodpudding zu gekochtem Obst 202
Plumpudding mit Weißbrod 272
Plumpudding englischer 272
Portugiesischer Pudding 274
Prinzregentenpudding 275
Pudding von kaltem Kalbsbraten 276
Reispudding mit Rosinen 206, 273
" " Macronen 273
Reismehlpudding 273
Rothe Grützepudding 324
Rother Reismehlpudding 323
Rother Schaumpudding 324
Rumpudding 323
Sagopudding, brauner 274
" weißer 273
Schaumpudding mit Macronen 274
Schwammpudding 274
Schwarzbrodpudding mit Mandeln 275
Schwäbischer Pudding 274
Vanillepudding, warmer 275
Pudding. Victoriapudding 323
Weißbrodpudding, Zwiebackpudding 275
Weintraubenpudding 276
Apple batter pudding 239
Baked corn starch pudding 238
Beefsteak pudding 243
Boiled corn starch pudding 238
Bread pudding 239
Chocolate pudding 239
Cocoanut " 239
Indian " 239
Mutton " 243
Oatmeal " 239
Orange " 239
Plum " 238
Tapioca " 239
Veal " 244
Punsch S. 338, Extract 340
Eierpunsch 339
Erdbeerpunsch 339
Punsch, Holländischer 338
Mecklenburger Punsch 339
Weinpunsch 338, 339
Pieplant, do. pies s. Rhabarber 2c.

Q

Quitten einmachen 164. 173
in Coguac einmachen 170
zu trocknen 169
Quittencis 322
Quittengelee 174
Quittenliqueur 342

R

Ragout abrühren mit Eiern 184
schöne Farbe geben 183
Aalragout 307
Gänseragout 305
Hühnerragout 303
Kalbsbraten-Ragout, Bielefelder 217
Kalbfleisch-Ragout 217
Kalbskopf-Ragout braunes 216
Kraftbrühe zu braunem Ragout 187
Kraftbrühe zu weißem Ragout 187
Ochsenzungen-Ragout, feines braunes 295
Rindfleisch-Ragout zum aufbewahren 140
Rindfleischklößchen-Ragout 292
Ragout Kräuterpulver 182
Schweinefleisch-Ragout 153
Taubenragout 303
Zungenragout 295
Räuchern 155
Rauchfleisch aufbewahren 133
ohne Rauch, zum Butterbrod 155
zu kochen 215
Rauchfleischfett zu verwenden 160
Reineclouden einmachen 170
Reis S. 129. zu reinigen und blanchiren 184
mit Aepfeln 205
mit Rosinen 206
Reisauflauf 206, 279
Reisauflauf mit Aepfeln 207
Reisauflauf, italienischer 277
Reisauflauf mit Midder und Krebsbutter 277
Reisauflauf mit Pfirsichen 277
Reisbrei 205
Reis. Reiscontent 338
Jan im Sack, Reismehlspeise 206
Milchsuppe mit Reis 194
Reiskuchen 223
Reispfannkuchen 205
Reispudding mit Rosinen 206
Eispudding von Reis 324
Rother Reismehlpudding 323
Spanischer Reis 325
Tassenreis 206
Rice muffins 237
Rice pudding 273
Souffle a rice 279
Rhabarberpflanzen einmachen 163
Rhubarb pie 241
Rindvieh einschlachten ..... 140—144
Rind zerlegen 363
Rindfleisch S. 126, aufbewahren 132, 133
Rindsfett 127
Rindsbratenfett zu verwenden 160
zu pökeln 145
auf Hamburger Art 154
zu räuchern 94, 155
Rindfleisch zerlegen 366
Aufgerollter Braten 290

Rindfleisch.
Beefblanc 291
Beefsteak, rohes 291
Beefsteak 213
geschmortes Beefsteak 291
Beefsteak von gehacktem Fleisch 213
Farcirter Braten 291
Filetbraten am Spieß 290
Filetbraten in Madeirasauce 290
Filet a la Jardiniere 291
Geschmorte Fleischrouladen 293
Pfefferpothas 292
Rindfleischfarce 187
Rindfleischklopps 290
Rindfleischpastete, englische 287
Rindfleischklößchen-Ragout 292
Rindfleisch-Ragout zum Aufbewahren. 149
Rindfleischsuppe 192, 262
Round of Beef 291
Roastbeef, Rinderbraten 212
Roastbeef am Spieß braten 290
Roastbeef im Topf braten 290
Lendenbraten zerlegen 366
Rippenstück zerlegen 366
Rulken von Rindfleisch 149
Saure Rollen zu braten 215
Sauerbraten 212, 213
Sauerbraten zerlegen 366
Schmorbraten 212
Suppenstück mit einer Kruste 292
Rindfleischwurst, rohe 147
Rindfleischwurst, gekochte 148
Rindfleischwurst, andere Arten 148
Charles X 294
Gulasch, ungarisches Gericht 294
Paprikan, ungarisches Gericht 294
Polnisches Stosi 291
Spanisches Fricco 213
Beef balls, beefstew 248
Beefroyal 321
Beefsteak with oysters 247
Beefsteak pudding 243
Beefteа 231
Broiling of beef 246
Broiled steak 247
Boiled corned beef 248
Corned beef 156
English stew, hash 248
Roast beef 247
Sirloin steak, round steak 247
Roggenkaffee 136
Rosenkohl, Brüsseler 267
Rosinenessig 179
Rosinenfarce 188
Rothe Beeten 128
Rothe Beetenessig 167
Rother Kohl, s. Kappus.
Runkelrübenkaffee 137
Rüben, weiße, rothe Salat 128
weiße mit Hammelfleisch 197
Herbstrüben 197
Mairüben mit Hammelfleisch 196
Young beets boiled 234
Rüböl für Küchengebrauch zu verbessern 160

S

Sago echten zu reinigen 184
Sahne s. Creme.
Sahne Kringel 333
Sahne Teig 327
Salat S. 190. Bohnensalat 209, 316
Blumenkohlsalat 316
Gurkensalat 209
Häringsalat 208
Kopfsalat 209
Polnischer Salat 316
Porreesalat 209
Rother gemischter Salat 209
Rother Salat 209
Salat von eingemachten Gurken 209
„ „ Gartenkresse 208
„ „ Bohnen und Gurken 316
„ „ „ „ Kopfsalat 316
„ „ Salatböhnchen 209
Schweizer Salat 209
Sellerieſalat 209, 316
Svarmelsalat 316
Trüffelsalat 316
Wintersalat, gemischter 209
Chicken salad, Clam chowder 244
Lobster salad 244
Salatöl S. 127, aufbewahren 134
Salatbohnen 196
Salatbohnen eingemachte 199
Salatböhnchen zu trocknen 169
Salmi von Schnepfen, Feldhühnern ec. 306
Salpeter 131
Salsify 233
Salz für Küchengebrauch 131
Salzfleisch zum Butterbrod 156
Salzgurken 165
Sauce n, schöne Farbe geben 183
abrühren mit Eiern 184
Austernsauce 317
Aepfelsauce 320
Buttersauce, gerührte 317
„ „ zu Seefischen 211
„ zu Fischen u. Kartoffeln 211
Chocoladesauce 320
Eiersauce, saure, mit Milch zu Salatböhnchen 210, 318
Eiersauce, saure zu Salatböhnchen 318
Geschlagene Sahne zu Eierkäse 212
Himbeersauce 320
Holländische Sauce mit Wein 317
Holsteinische Sauce zu Seefischen 317
Kraftsauce, braune 316
„ weiße 317
Kräuterbutter 319
Kastanienſauce zu Rauchfleisch 318
Kirschsauce von getrockneten oder frischen Kirschen 320
Mandelsauce 320
Mayonnaise 319
„ zu kaltem Fisch u. Geflügel. 319
Meerrettigsauce, rohe mit Sahne. 210, 319
Meerrettigsauce, gekochte zu Suppenfleisch 211, 318
Morchelsauce 317
Olivensauce 317
Petersilienſauce 211, 318
Punschsauce 320
Rosinensauce 211
Salatsauce von saurer Milch 210
„ „ „ mit Zucker 210
„ „ Oel und Essig 210
„ eine gute 3
„ von Sahne 3
Sauce zu Blumenkohl 3
„ „ Kalbskopf 212, 3

Saucen zu kaltem Fleisch....210, 319
„ „ Sülze und kaltem Fleisch...211
„ „ Sülze....211
Sauce zu kalten Feldhühnern u. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee...319
Sauce zu kaltem Rauchfleisch....319
Sauce, weiße zu Ochsenzunge und gekochtem Rindfleisch....318
Sauce a la diable....319
„ Remoulade....319
Sächsische Fischsauce....317
Senfsauce zu Fisch....317
Senfsauce „ „ und Kartoffeln auch über Eier....211
Senfsauce zu Suppenfleisch....211
Spargelsauce....318
Syrupsauce....318
Schaumsauce, weiße mit Rum....320
Speecksauce zu Kartoffeln und Salat..209
„ zum Salat....210
Stockfischsauce....212
Trüffelsauce....317
Vanillesauce....320
Weinsauce, weiße....320
„ rothe mit Korinthen....320
Weiße Sauce....211
Zwiebelsauce zu Kartoffeln....210
„ braune mit Speck....210
„ helle „ „ 210
Apple pudding sauce....245
Anchovis sauce for fish....245
Arrowroot sauce for plum pudding245
Chow-chow....246
Cranberry sauce, cream sauce....245
Egg sauce....244
Good common sauce....245
Horseradish sauce....245
Milk sauce....245
Mint sauce for roastlamb....245
Onion sauce....245
Oyster sauce, parsley sauce....244
Sherry or whitewine sauce....245
Tomato sauce....245
Tomato catsup....246
White sauce....245
Worcestershire-, Leicestershire-, Pepper sauce....246
Sauerkraut....129
einmachen....168, 198. 199
Fett zu Sauerkraut....160
frisches....197
Schaf zerlegen....364
Schinken S. 126, aufbewahren....133
zum Räuchern einsalzen....154
zu räuchern....94
eintheilen für Gebrauch....154
gekochter zerlegen....367
gebratener oder gebackener zerlegen...367
roher zerlegen....367
Schinkenfett zu verwenden....160
ganzen zu braten....217
geräucherten zu kochen....218
gebackener Schinken....300
Schinken Kartoffeln....271
in Madeirasauce....300
in Reis....300
Schinkenschnittchen....218, 300
Steaks von geräuchertem rohen Schinken....220
Steaks von Schinkenabfall....220
Schinken wie Wildschwein braten zu bereiten. 300
To bake a ham, to steam a ham....250
Ham and eggs....250
Schmelzbutter....161, 182
Schnittbohnen (Schneidebohnen)....196
roh einmachen....168
abgekocht einmachen....168
zu trocknen....169
eingemachte....199
mit Kartoffeln....196
getrocknete....198
Schlachtvieh zerlegen....363
Schwarzer Magister....203
Schwarzwurzeln....128
Schwein einschlachten....144—146
zerlegen....365
Schweinefleisch....126
zu räuchern und einsalzen....153
Schweinefleischbällchen....218
Schweinsbraten....218
„ zerlegen....367
Schweinscotellettes....218, 301
Filet von Schweinefleisch....301
Schweinefett....127
Gebrauch von....159, 160
Schweinefleischfarce....187
Schweinsfleischklopps....301
Schweinefleischröllchen in Gelee....151
Schweinsköpfe geräuchert aufbewahren133
Schweinsköpfe geräucherte zu kochen..218
Schweinsleber-Pastete....283
Süßsaures Ragout von Schweinefleisch.220
Schweinsrippen mit Kartoffeln und sauren Aepfeln und Beeten....271
Schweinsrippen in Gelee....152
„ gefüllte zerlegen....367
Spanferkel zu braten....300
„ zerlegen....368
Speck, Gebrauch von....159
„ ausbraten....185
„ auslassen....160
„ geräucherter....127
Luftspeck....155
Speckscheiben zu gebrauchen....159
Speckseiten zu räuchern....190
„ geräucherte auf zu bewahren.133
Speck und Eier....205
Speckfauce....209, 210
Salt pork....250
To boil a leg of pork....250
To roast a leg of pork....248
To steam bacon....249
Pork and beans....250
Pork steaks....247
Roast pig....248
Cheshire pork pie....243
Tripe....250
Scorzoner oder Schwarzwurzeln....128, 267
Sellerie....128
gestovter....270
Selleriesalat....209, 316
Celery....234
Senf S. 183, Senfgurken....166
Sennisblätter-Thee....362
Sillibub....326
Soja, Anwendung derselben....186
Spanischer Reis....325
Spargel....127, 188, 268
zu kochen....268
in Essig....166

Spargelbohnen....269
Spargelsamen als Kaffeesurrogat....337
Spargelsalat....316
Spargelsauce....318
Speisen verzieren....138
Spicken von Braten u. s. w....157
Spinat....127
gestovter....267
Sprossenkohl....267
Stachelbeeren, grüne einmachen....163
in Essig....165
Stachelbeer-Champagner....177
Compot von unreifen Stachelbeeren..207
Compot von reifen Stachelbeeren....208
Stachelbeergelee....322
Stachelbeerwein....176
Stachelbeermarmelade....171
Steckrüben, Kohlrabi unter der Erde...128, 197
St. Germain-Thee....362
Succotash....233
Suppen zu kochen....188, 231-262
abrühren mit Eiern....184
schöne Farbe geben....183
Aalsuppe....264
Aalsuppe, Hamburger....264
Aepfelsuppe....266
Aepfelweinsuppe....265
Austernsuppe....263
Bohnen- und Kartoffelsuppe....193
Bouillon schnell gemacht....262
Buttermilch- u. Buchweizengrützesuppe195
Buttermilch- und Graupensuppe....193
Buttermilch-, Graupen- u. getrocknete Birnensuppe....195
Buttermilch-, Pflaumen- oder Rosinen suppe....195
Buttermilch-, Schwarzbrod- und Mehlsuppe....193
Junge Erbsensuppe....195, 265
Erbsen und Kartoffelsuppe....193
Erdbeersuppe....266
Fleischextractsuppe....262
Französische Suppe....263
Graupen, Kartoffel- und Schinken brühsuppe....192
Graupen-, Speck- u. Kartoffelsuppe...193
Hackreissuppe....194
Hafergrütz- u. getrocknete Obstsuppe..193
Hammelfleischsuppe....192
Hühnersuppe....192, 263
Junge Gemüsesuppe, Jacobinersuppe..265
Kalbfleischsuppe....192
Kaninchensuppe....314
Kartoffelsuppe....193
Kerbelsuppe....195
Kirschen-, frische, saure, Suppe....266
Knochensuppe, nahrhafte....192
Körnersuppe, grüne....263
Kräutersuppe....265
Krebssuppe....263
Linsensuppe....193
Maissuppe....194
Mehlsuppe, braune....195
Mehlsuppe, süddeutsche gebräunte....195
Midderssuppe....263
Milchsuppe mit Buchweizengrütze, mit dicken Graupen, mit Grießmehl, mit Hafergrütze....194
Milchsuppe mit Kartoffelmehl, mit Mehl, mit Perlgraupen, mit Reis..194
Suppe, Mockturtle....264
Perlgraupensuppe....266
Rindfleischbrühe mit Reis....192
Rindfleischbrühe von eingepökeltem Rindfleisch....192
Rindfleischsuppe, klare braune....263
Rindfleischsuppe, klare weiße....262
Rindfleischsuppe, schnell gemachte....
Sagosuppe mit Rothwein....265
Sauerampfersuppe....195
Schaumsuppe von Weißwein....265
Schildkrötensuppe....313
Suppe von marinirtem Schildkrötenfleisch....313
Taubensuppe....263
Weißweinsuppe....265
Zwiebacksuppe schnell zu bereiten....265
Beef tea....231
Barley broth....232
Chicken broth, clam soup....231
Mockturtle soup, mutton broth...231
Oyster soup....232
Oxtail soup....232
Tomato soup....232
Kaltschale....266
Apfelsinen-Kaltschale....266
Bier-Kaltschale....267
Buttermilch-Kaltschale....267
Erdbeer und Himbeer-Kaltschale....266
Kalte Hollundermilch....267
Kirsch-Kaltschale, Pfirsich-Kaltschale.266
Suppenfleisch mit Aepfeln geschmort....215
Suppenfleisch mit Aepfeln und Rosinensauce....215
Suppenfleisch mit Zwiebeln....214
Grilladen von Suppenfleisch....214
Hachee von Suppenfleisch....214
Ragout von Suppenfleisch....215

T

Thee S. 131, aufbewahren....135
zu bereiten....337
Tomato einmachen....162, 163
in Essig....165
Tomatoes baked, fried, toasted, stewed....233
Tomato catsup....246
Tomato sauce....245
Tomato soup....232
Torten, s. Backwerk.
Traubenblätterbeeren....361
Trichinen unschädlich zu machen....365
Trüffeln S. 187, frische....270
Trüffelsalat S. 316, Trüffelsauce....317

U

Unterkohlrabi, Steckrüben....128
Uebermanganjaures Kali. Gebraucht bei Fleischwurst u. s. w....156

V

Vanille S. 130, aufbewahren....135
Vanilleanslauf....277
Vanilleeis....322
Vanilleliqueur....342
Vanillepudding....275
Vanillesauce....320
Verdauung der Speisen....358
Vietsbohnen mit Kartoffeln....196
Vogelbeergelee....174

W

Wallnüsse....172
Wallnußblätter-Thee....362

Wallnußschale-(grüne) Thee....362
Wasser....335
heißes....139
Meerwasser....335
Wein S. 175—177, aufbewahren....95
abziehen....137, 138
Brombeerwein....176
Eierwein, kalten, Eierwein, heißen...339
Erdbeerwein....176
Glühwein....339
Johannisbeerwein....176
Maiwein....340
Weincreme....325
Weinessig....180
Weingelee....322
Weinkaltschale....266
Weinpunsch....338, 339
Weinsuppe....265
Sherry or white wine sauce....245
Weintrauben einmachen....163, 164, 171
aufbewahren....134
Weintraubenessig....180
Weintraubenpudding....276
Weißkohl s. Kappus.
Weiße Bohnen s. Bohnen.-Weiße Rüben s. Rüben.
Wildpret, aufbewahren....133
zerlegen....363
zubereiten....301
Farce von Wild....187
Wildpastete....283
Antilopenbraten, Antilopenrücken gebraten...316
Antilopenpfeffer....316
Dachs zu braten, Dachspfeffer....315
Fischotter zu braten....314
„ in feinen Kräutern....314
Hasen....127
„ aufbewahren....133
Hasenbraten....301
Hasenbraten zerlegen....368
Hasenbraten am Spieß....302
Hasenbraten nicht aufzuwärmen....138
Hasenpastete....284
Hasenpfeffer....302
Roast rabbit, boiled rabbit....252
Hirsch aufzubewahren....133
Hirschkeule zu braten....301
Hirschpfeffer....302
Hirschziemer zu braten....301
Hirschziemer am Spieß zu braten....301
Hirsch- und Rehkeule zerlegen....368
Hirsch- und Rehziemer zerlegen....368
Roast venison....253
Saddle of venison....253
Kaninchenpfeffer....314
Kaninchensuppe....314
Rehbraten u. s. w. s. Hirschbraten ꝛc.
Winterkohl grüner, brauner einmachen....168
Wirsingkohl....128, 269
Würste. Zubereitung....146—152
zu räuchern....94
geräucherte aufbewahren....93, 133
frische aufbewahren....132
Blutwurst s. Rothwurst.
Bratwurst (Mettwurst) frische....220
„ mecklenburger....150
Bratwurst zerlegen....369
Cervelatwurst....126, 147, 149
Cervelatwurst aufbewahren....133
Cervelatwurst zerlegen....369
Farcirte Kalbfleischwurst....297
Gehirnwurst....151
Grützwurst, ditto mecklenburger....151
Knackwürstchen, Frankfurter....220
Knackwurst, mecklenburger....151
Leberwurst....150, 151
„ feine Leberwurst mit Mehl...150
„ mecklenburger....150
Lungenwurst....151
Mettwurst....150
Pauhas....148, 149
Pinkelwurst, Bremer....148
Preßkopf als Wurst....153
Würste.
Rindfleischwurst zu braten....215
Rothwurst....151
Rothwurst, mecklenburger....151
Rindfleischwurst, rohe....147
Rindfleischwurst, gekochte....148
Saucissen, kleine....150
Schwartemagen....151
Sülze von Kalbskopf....149
Sülze von Schweinefleisch....152
Weiße Wurst....150
Weißbrodwurst....148
Würstchen, Frankfurter....150
Wurst vom Gekröse eines Kalbes....148
English mutton sausage....249
Wurzeln junge zu kochen....195
junge mit Erbsen zu kochen....195
Möhren....127
Pastinak, Peorzoner....128
Herbstwurzeln....271
Schwarzwurzeln....267

Z

Zimmt....130
Zitronen s. Citronen.
Zucker....129
zum einmachen....162
Zucker.
zu läutern....183
Zuckererbsen zu kochen....196
Zuckergurken....172
Zuckermelonen in Essig....165
Zunge einsalzen....154
frische oder gesalzene zerlegen....369
geräucherte zerlegen....369
geräucherte zu kochen....215
gebratene, gesalzene....294
gesalzene in Gelee....321
Zungencotelettes....294
Zungenfricassee, weißes....294
Ochsenzungen-Ragout....295
Zwetschen aufbewahren....134
„ zu trocknen....169
Zwiebeln....129
erfrorene genießbar machen....136
in Essig....167
gestovte Zwiebeln....269
Riesenzwiebel gefüllte....270
Zwiebelsauce, braune mit Speck....210
Zwiebelsauce, helle mit Speck....210
Zwiebelsauce für Kartoffeln....210
Boiled onions....234
Escalloped onions....233

Das größte deutsche Teppich-Geschäft

im Nordwesten!

355 & 357 Ostwasser Str. **Goldsmith & Co.,** Milwaukee, Wis.

Die schönste und größte Auswahl von

CARPETS

Wachstuch, Vorhängen, Gardinen, Matratzen

— und Polsterwaaren, —

Tisch- u. Bettleinen, Decken u. Parquette-Böden.

☞ Wir garantiren zu allen Zeiten die niedrigsten Preise sowie prompte und reelle Bedienung. Bestellungen von Auswärts prompt besorgt.

☞ Das einzige große, exclusiv deutsche ☜

Dry Goods Geschäft

Milwaukee's, ist:

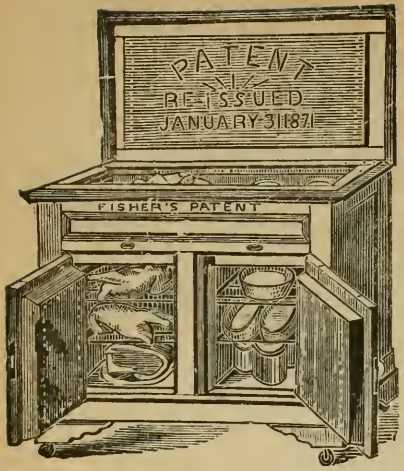
The West Side Dry Goods Bazaar,

Ecke Dritter & Prairie-Straße,

woselbst Alles, von einer Stecknadel bis zum feinsten Mantel, zu finden ist, und stets die niedrigsten Preise garantirt werden.

☞ **Country Merchants können gegen Baar vortheilhafter bei uns einkaufen, als in Chicago.**

Espenhain & Bartels.



CORNILLIE BRO'S

Ecke Washington- & Barclaystraße,
Milwaukee, = = Wisconsin.

Fabrikanten von dem

FISHER

TRADE MARK.

REFRIGERATOR

in allen Größen; desgleichen von

Counters, Sideboards

— und —

Spiegelrahmen für Wirthschaften.

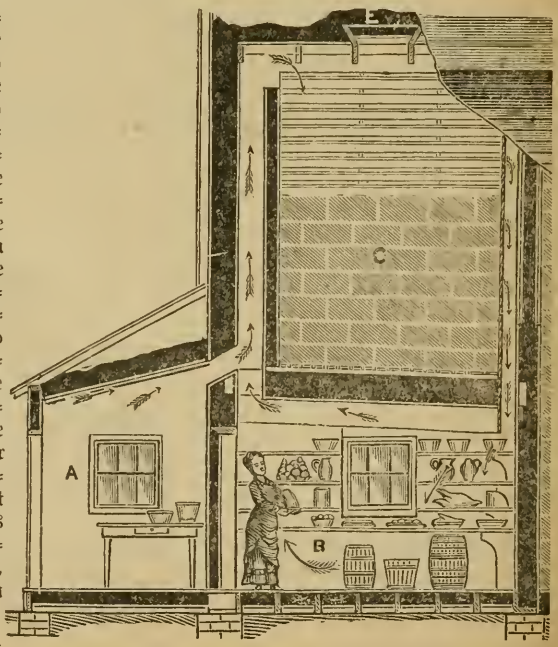
— Ebenso von —

Office- und Store-Einrichtung, Treppen 2c.

CORNILLIE BRO'S besitzen das alleinige Recht zur Fabrikation von Kühlschränken, (Ice Boxes, Refrigerators) unter Fishers Patent, für die Staaten Wisconsin, Jowa und Minnesota, fabriziren davon transportable in allen Größen für Familien-Bedarf und bauen permanente Einrichtungen für Wohnhäuser, Bierbrauereien, Fabriken u. s. w. Das Prinzip nach dem unsere Refrigeratoren, Eishäuser und Kalteluft-Zimmer gebaut werden, ist so einfach, daß Jedermann dessen Theorie und praktische Ausführung leicht begreift.

Bekanntlich steigt die **warme** Luft, während die **kalte** Luft herunter drückt, und gleichzeitig dort wo warme Luft auf kalte stößt sich Feuchtigkeit entwickelt. Jedermann weiß, daß in trockener Luft Fleisch und Gemüse sich länger hält als in feuchter Luft; denn wie die feuchte Luft, auch wenn kalt, den menschlichen Körper und die Lebenskraft mehr oder weniger schädigt, ebenso Gegenstände aus dem Thier- und Pflanzenreich. Fishers Methode vermeidet dies. Die Vortheile die ein Refrigerator oder ein Eishaus für alle Stände, besonders auch für den Farmer haben, sind mannigfaltig. Nähere Auskunft diesbezüglich, sowie betreffs der Kosten, wird bereitwilligst brieflich Jedem ertheilt, der sich dieserhalb wendet an

CORNILLIE BRO'S,
Milwaukee, Wis.



Im Verlage von W. W. Coleman, Milwaukee, Wis., ist erschienen:

Das Goldene Familienbuch.

Eine Sammlung von

10,000 erprobten Rezepten und bewährten Hausmitteln für die meisten Krankheiten und Unglücksfälle.

Ein treuer Rathgeber

für die Haushaltung, für Obst- und Gartenbau, Viehzucht u. s. w.,

—sowie für—

Unterhaltung und Belehrung für alle Klassen und Stände.

Verfasser Ludger W. Koelkenbeck.

Das Goldene Familienbuch wird zum Preise von $1.00 in Leinwand gebunden oder 80 Cents stark brochirt portofrei an irgend eine Adresse versandt. Briefe und Bestellungen aus den Staaten und Territorien westlich von Ohio addressire man an

W. W. Coleman, Milwaukee, Wis..

von Ohio und den weiter östlich gelegenen Staaten an

L. W. Koelkenbeck, 176 Elm Str., Buffalo, N. Y.

Im Verlage von W. W. Coleman ist ebenfalls erschienen:

Der Thierarzt, ein Hausbuch

für

Farmer, Gärtner, Pferde und Viehbesitzer.

Enthaltend eine

kurzgefaßte Beschreibung der innerlichen und äußerlichen Krankheiten

— der —

Pferde, Rinder, Schaafe und Schweine,

mit Recepten in deutscher und englischer Sprache,

und einer

Besonderen Anleitung beim Ankaufe der Pferde &c.

Gesammelt nach 30jährigen praktischen Erfahrungen in den Vereinigten Staaten von

Dr. John Fußnecker und Dr. Wilhelm Ama,

praktischen, an der k. würtembergischen Thierarzneischule zu Stuttgart geprüften Thierärzten.

☞ Bis jetzt sind gedruckt und abgesetzt circa 18,000 Exemplare. ☜

——0:0——

Dies Buch kann gebunden zum Preise von 75 Cents portofrei bezogen werden, von

W. W. Coleman, Milwaukee, Wis.

Das nachfolgende, im Verlage von W. W. Coleman, Milwaukee, Wis., erscheinende Werk, hat bereits sechs Auflagen, von zusammen 10,000 Exemplaren, erreicht.

Der Mensch

Von der Wiege bis zum Grabe.

Es ist dies ein populär geschriebenes Werk, in dem ein physiologisches und pathologisches Bild des menschlichen Körpers entworfen wird. Es wird des Körpers Zustand im normalen, gesunden und im abnormalen, kranken Verhalten in eingehender Weise geschildert. Desgleichen werden dem Leser die wichtigsten Regeln der Diätetik und der Gesundheitslehre nach den neueren Forschungen mitgetheilt. Das Werk enthält die folgenden Hauptabschnitte:

1. Abschnitt: Der gesunde Mensch. Das normale Leben des Menschen, [Seite 1—191
2. Abschnitt: Der kranke Mensch. Die abnormen Zustände im Leben des Menschen..... 201—299
3. Abschnitt: Gesundheitslehre und sonstige gemeinnützige Aufsätze 303—394

Dieses Buch wird portofrei, in halbfranz Einband zu $1.00, oder stark brochirt zu 75 Cents an irgend eine Adresse in den Ver. Staaten oder Canada versandt. Man beliebe zu adressiren:

W. W. Coleman, Milwaukee, Wis.

LIBRARY OF CONGRESS
0 014 516 903 3